

## ESTUDIO FISCOQUÍMICO DE LA MATERIA PRIMA Y DEL CHORIZO

Se realizarán 2-4 medidas de cada muestra: paleta y panceta (primera sesión), chorizo fresco y curado (segunda sesión). Utilizaremos chorizos con la misma formulación pero que han hecho los alumnos de CTA.

### ESTUDIO FISCOQUÍMICO

#### A) Determinación del pH por electrodo de punción

- Si es necesario, calibrar el pH-metro con tampones 7,00 y 4,01.
- Introducir el electrodo de punción en la muestra y esperar a que se estabilice el valor. En el caso de la panceta, medir el pH de la grasa y el magro.
- Limpiar el electrodo con agua destilada y papel entre las muestras y al acabar.

#### B) Determinación de la humedad por deshidratación

- Tomar aproximadamente 10 g de muestra y extenderla en papel de aluminio. Anotar el peso inicial del conjunto.
- Introducir la muestra en la estufa a 105 °C e incubarla durante 24 h. Transcurrido ese tiempo, pesar el residuo con el papel de aluminio y determinar por diferencia la cantidad de agua.

$$H (\%) = \left( \frac{\text{peso inicial} - \text{peso residuo}}{\text{peso inicial}} \right) \times 100$$

#### C) Determinación de la $a_w$

- Trocear muestra en láminas de 1 mm. Colocarlas en la base de la cápsula de Aqua Lab hasta cubrir el fondo (sin hacer montaña).
- Poner en marcha el Aqua Lab y anotar el valor final.

#### D) Determinación de la CRA por el método de cocción

- Realizar 2 réplicas por muestra a analizar.
- Pesar con precisión 2 g de muestra para cada réplica y colocarla dentro de un tubo. Anotar el peso exacto de la muestra.
- Incubar los tubos en un baño en ebullición durante 20 minutos.
- Enfriar los tubos, extraer la muestra, secarla y pesarla.
- Anotar el resultado estableciéndose la relación entre el agua expulsada y el peso de la muestra:

$$CRA (\%) = 100 - \left( \frac{\text{peso antes del tratamiento} - \text{peso después del tratamiento}}{\text{peso antes del tratamiento}} \right) \times 100$$