



La determinación de humedad en Alimentos

La determinación de humedad es uno de los análisis más importantes en el control de calidad de los alimentos en general.



Todos los alimentos, sin importar el método de industrialización al que hayan sido sometidos, contienen agua en mayor o menor proporción. Las cifras de contenido en agua varían entre un 60 y un **95%** en los alimentos naturales. En los tejidos vegetales y animales, puede decirse que existe en dos formas generales: "agua libre" Y "agua ligada".

El agua libre o absorbida, que es la forma predominante, se libera con gran facilidad. El agua ligada se halla combinada. Se encuentra en los alimentos como agua de cristalización (en los hidratos) o ligada a las proteínas y a las moléculas de sacáridos y absorbida sobre la superficie de las partículas coloidales.



Existen varias razones por las cuales, la mayoría de las **industrias de alimentos** determinan la humedad, las principales son las siguientes:

- El comprador de materias primas no desea adquirir agua en exceso.
- La cantidad de agua presente puede afectar la textura.
- La humedad de trigo debe ajustarse adecuadamente para facilitar la molienda.
- Los materiales pulverulentos se aglomeran en presencia de agua, por ejemplo azúcar y sal.
- Para la mantequilla, margarina, leche en polvo y queso está señalado el máximo legal.
- El agua, si está presente por encima de ciertos niveles, facilita el desarrollo de los microorganismos.
- La determinación del contenido en agua representa una vía sencilla para el control de la concentración en las distintas etapas de la fabricación de alimentos.



Métodos

Los métodos de secado son los más comunes para valorar el contenido de humedad en los alimentos, el método tradicional es el de secado en horno, donde se pesa y calcula al final; y el método moderno es por medio de analizadores de humedad, los cuales reducen tiempo, ya que permiten realizar diversas pruebas que involucran el análisis y determinación de humedad.

