

## FETTFRITT TØRRSTOFF I RÅSTOFF TIL MEL OG OLJE

Utførelse

5 gram godt homogenisert farse veies av i tarert skål. Massen fordeles i skålen for å få størst mulig overflate. Prøven tørkes i tørkeskap ved 103-104°C i 4 timer, eventuelt natten over. Tørket prøve avkjøles i eksikator og veies.

Det tas alltid paralleller.

Resultatet regnes ut som gram vann i 100 g prøve og angis med en desimal.

Når også fettinnholdet er kjent, beregnes fettfritt tørrstoff av formelen:

Fettfritt tørrstoff, g/100g = 100 - (vanninnhold + fettinnhold).