

## VANNINNHOLD/TØRRSTOFF

Prinsipp

Prøven tørkes natten over i varmeskap ved 103-105°C til konstant vekt.

Apparatur

- a. Analysevekt
- b. Tørkeskap
- c. Flate skåler ( $\varnothing = \text{ca. } 7 \text{ cm}$ )
- d. Eksikator

Utførelse

10 g godt homogenisert fiskefarse, eventuelt 5 g mel, veies inn i en tarert skål. Farsen fordeles jevnt utover for å få størst mulig overflate. Veiingen bør skje hurtig for å unngå fordamping.

Farseprøver tørkes natten over i tørkeskap ved 103-105°C og avkjøles i eksikator i 15 minutter før veiing. Når det gjelder fette prøver, sild/makrell, bør det kontrolleres at vekten er konstant etter ny tørking i 1 time og avkjøling i eksikator. Melprøver tørkes 4 timer ved 103-105°C og veies etter 15 minutters henstand i eksikator.

Det tas alltid paralleller.

Beregning

$$\text{Vann, g/100g} = \frac{100(W_0 - W_1)}{W_0 - W_2}$$

$$\text{Tørrstoff, g/100g} = \frac{100(W_1 - W_2)}{W_0 - W_2}, \text{ der}$$

$W_0$  = Vekt av skål + utørket prøve, gram

$W_1$  = Vekt av skål + tørket prøve, gram

$W_2$  = Vekt av skål

Resultatet gis med 1 desimal.