GRÃOS UTILIZADOS NA VERIFICAÇÃO INICIAL

Ana Gleice da Silva Santos
Pesquisadora-Tecnologista do Inmetro

Grãos e faixa de umidade analisados

Tipo de grão	Umidade
Arroz	10% - 12%
	12% - 14%
	14% - 16%
Soja	10% - 12%
	12% - 14%
	14% - 16%
Café	10% - 12%
	12% - 14%
	14% - 16%
Milho	12% - 14%
	14% - 16%
	16% - 18%
Feijão	10% - 12%
	12% - 14%
	14% - 16%

Verificação inicial

Definição: *Verificação de um instrumento de medição que não foi anteriormente verificado.*

Objetivo: *assegurar sua exatidão antes de seu uso.*

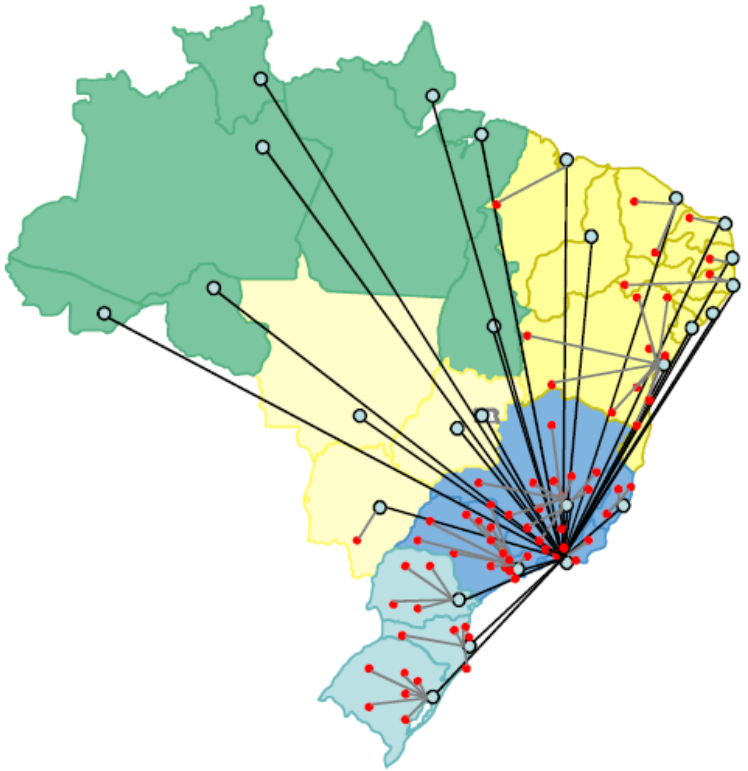
Seminário Desafios e Impactos no Controle Metrológico de Medidores de Umidade de Grãos

INMETRO

MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS

BRASIL GOVERNO FEDERAL

RBMLQ-I
Rede Brasileira de Metrologia Legal e Qualidade – Inmetro



São Paulo

Paraná

Rio Grande do Sul

Amostras representativas de todas as regiões cultivadas



Coleta de grãos no campo (amostragem):

Finalidade - obter uma amostra representativa para o ensaio na estufa

Coleta-se grãos diretamente na lavoura, nas carrocerias de caminhão ou na unidade armazenadora (antes de ir à secagem).





Fotos: Augusto - Sefiq

Limpeza das amostras



Foto: Diogo Zanatta / Especial

- Insetos
- Matérias estranhas e impurezas
- Detritos
- Folhas

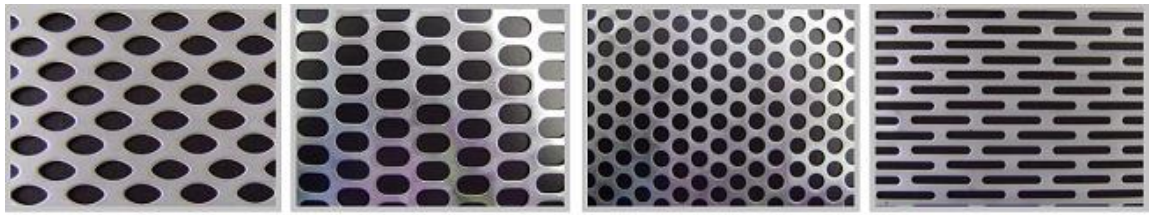
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA

Umidade: o percentual de água encontrada na amostra do produto isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por um método oficial ou aparelho que dê resultado equivalente.

Limpeza das amostras

Peneiras próprias (peneiras de classificação)
Manualmente (processo de catação)





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA

Soja – Instrução Normativa MAPA nº 11/2007

Milho - Instrução Normativa MAPA nº 60/2011

Arroz – Instrução Normativa MAPA nº 06/2009

Feijão – Instrução Normativa MAPA nº 12/2008

Café – Instrução Normativa MAPA nº 08/2003

ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAMENTO

Acondicionamento

O acondicionamento deve ser de preferência em sacos plásticos de alta densidade (grossos), potes de plástico ou de vidro, evitar sacos de papel de tecido, pois retiram umidade contida no produto. O armazenamento deve ser realizado em pequenas quantidades, quantidade esta necessária para a realização de um único trabalho, contudo nada impede que o material seja utilizado por diversas vezes desde que não seja danificado.

Utilizar seladora para vedação dos sacos plásticos, não havendo, poderá ser vedado com fitas de adesiva de modo a impedir a troca de ar com o ambiente externo.

Armazenamento (Sob refrigeração 5ºC)

Evitar a deterioração por atividade biológica.
O armazenamento deve ser de preferência em incubadora tipo DBO.

Acondicionamento









Fotos: Nist Handbook 159

Armazenamento



Foto: Laboratório Sefiq



Foto: Nist Handbook 159

OBRIGADA!

agsantos@inmetro.gov.br

(21) 2679-9139