



Calibración de medidores de contenido de humedad en granos

Enrique Martines López

Laboratorio de humedad en sólidos, División Termometría Centro Nacional de Metrología



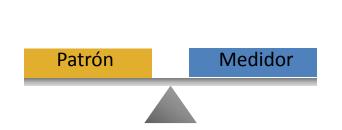
Contenido

- Introducción
- Métodos de calibración
- Instalaciones y equipo
- Procedimiento de calibración
- Evaluación de factores de influencia
- Estimación de incertidumbre
- Conclusiones



Introducción

La calibración establece una relación entre un patrón de medida (valor +incertidumbre) y la indicación un instrumento de medición (valor +incertidumbre)



La calibración requiere:

- Procedimientos
- Definición del mensurando
- Calibración
- Medición
- 2. Experimentación
- •Caracterización del sistema de medición
- •Identificación de variables de influencia
- 3. Análisis

Estimación de la incertidumbre

4. Certificado o informe de calibración



Métodos de calibración

Por comparación

Compara los valores de un instrumento patrón con los valores del instrumento de calibración

Materiales de referencia

Se usan materiales de referencia cuyo contenido de humedad es conocido. El material de referencia se mide con el instrumento de medición que se requiere calibrar.

Existen materiales de referencia comerciales para granos de arroz y trigo.

En CENAM se emplea el método de comparación del valor indicado del intrumento de medición contra el valor obtenido mediante un proceso de secado



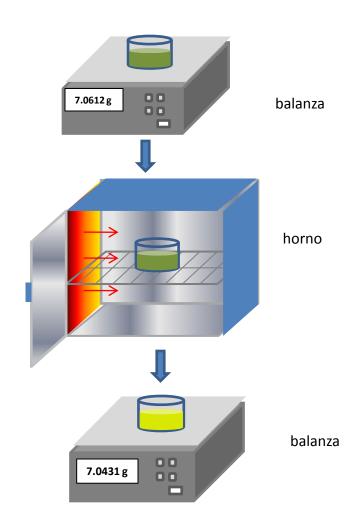
Método gravimétrico: secado en horno

 Masa muestra húmeda (mh)

• Secado (*T*, tiempo)

 Masa muestra seca (m_s)

$$\%H_{bh} = \frac{m_h - m_s}{m_h} \bullet 100$$





Instalaciones y equipo

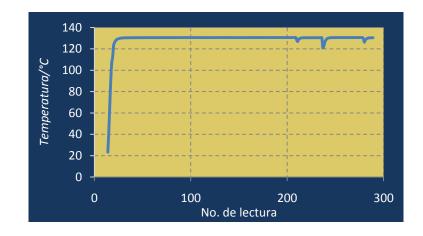
- Laboratorio con condiciones ambientales controladas
- Horno de secado
- Sistema de medición de temperatura
- Balanza analítica
- Sistema de condiciones ambientales
- Sistema de acondicionamiento de muestras.
- Desecadores
- Instrumentos testigos para contenido de humedad
- Molino
- Cribas



Horno se secado y sistema de medición de temperatura



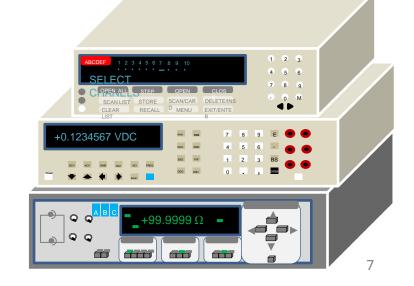
Horno de convección Forzada



Sistema de medición de temperatura

- -10 termopares tipo T
- 1 termómetro de resistencia de platino
- -Multiplexor
- -Multímetro digital
- -Puente termométrico







Balanza analítica y sistema de condiciones ambientales

Balanza analítica

Alcance: 220 g

Resolución: 0.1 mg

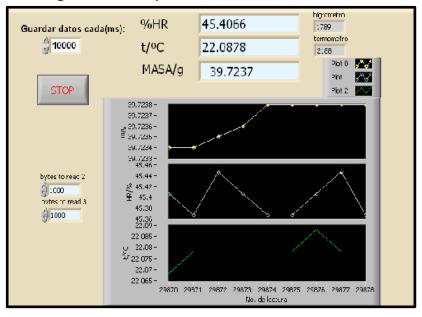
Incertidumbre: 0.3 mg

(k=2)



Sistema de condiciones ambientales

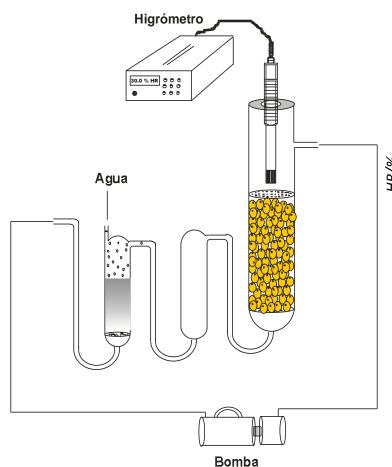
- Termómetro de resistencia de platino tipo industrial
- Higrómetro capacitivo

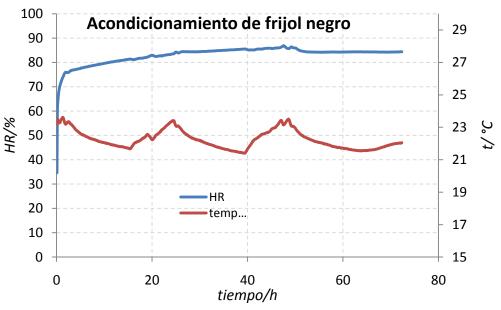


Se desarrolló un programa en plataforma LabView para medir simultaneamente la humedad relativa, la temperatura y la masa de una muestra expuesta al ambiente



Sistema de acondicionamiento de muestras





Se cuenta con un sistema similar para el acondicionamiento de muestras con bajo contenido de humedad

$$m_{H_2O} = m_h \bullet \left[\frac{H_2 - H_1}{100 - H_2} \right] \bullet 100$$



Sistema de acondicionamiento en soluciones glicerol-agua



El sistema se puede usar para acondicionar muestras de granos con soluciones sal-agua



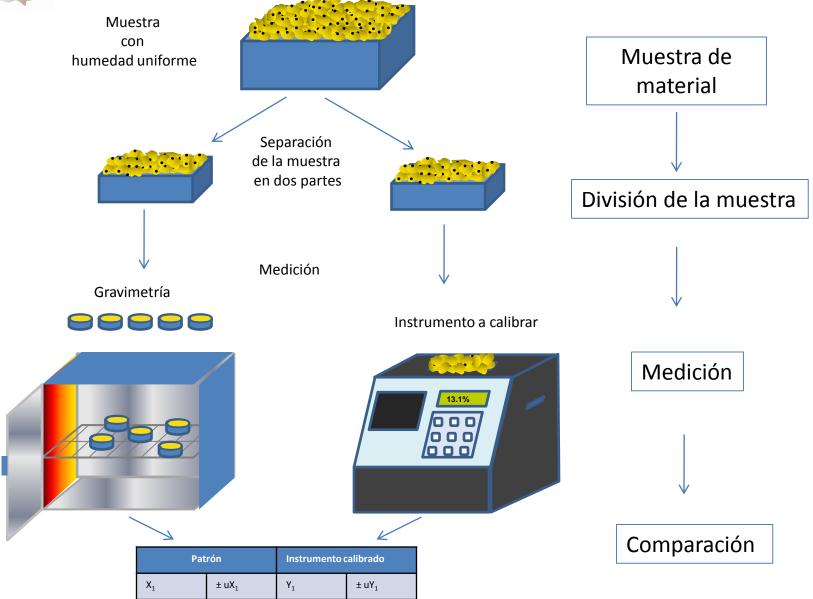
Accesorios

- Molino
- Desecadores
- Portamuestras
- Pinzas largas con aislante para alta temperatura
- Cribas





Calibración: método de comparación



Relación entre valores medidos



Modelo general para H_{bh} para el método de secado: Patrón

$$\%H_{bh} = \frac{m_h - (m_s^* - m_R)}{m_h} \bullet 100 + \sum_{i=1}^n C_i$$

Donde m_R es la masa del recipiente, m_s^* es la masa seca e incluye la masa del recipiente C_i es la i-ésima corrección debida a diversos factores



Análisis de la incertidumbre

Principales factores de influencia

- Condiciones ambientales $(C_{1, 2})$
- Gradientes de temperatura dentro del horno secado (C_3)
- Tiempo de secado (C_4)
- Tamaño de grano(C_5)



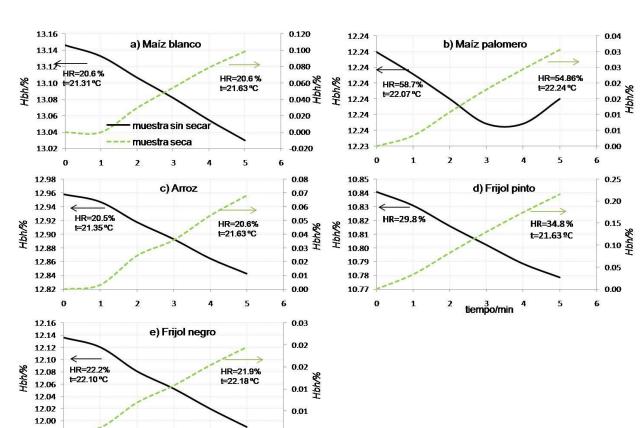
Efecto de las condiciones ambientales (C1, C2)

Experimentos realizados:

- 1. Muestra sin secar expuesta a las condiciones ambientales del laboratorio.
- 2. Muestra seca expuesta a las condiciones ambientales del laboratorio

$$H = \frac{100 \bullet \delta m_{H2O}}{m_b + \delta m_{H2O}}$$

11.98



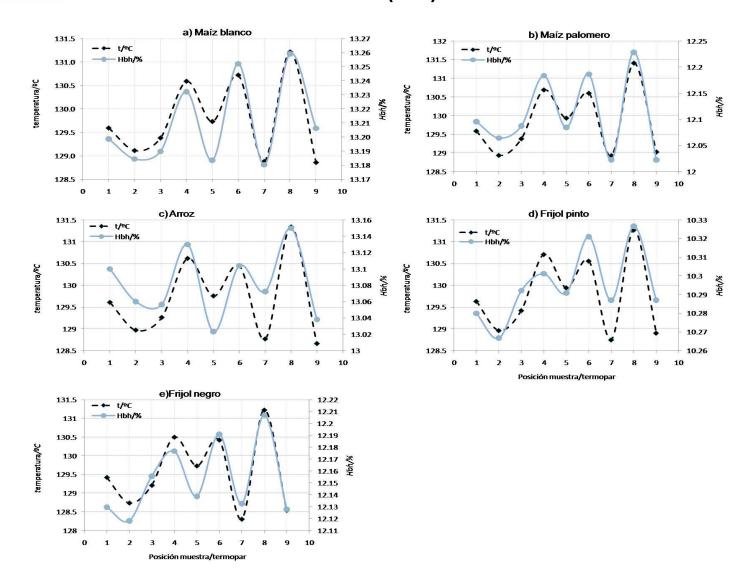
0.00

5

tiempo/min



Efecto de gradientes de temperatura en el horno (C3)





Efecto del tiempo de secado (C4)

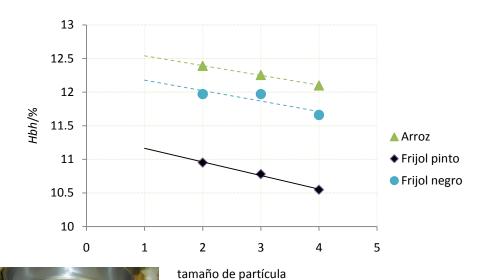
El efecto del tiempo de secado de las muestras se obtuvo al exponer las muestras 1 h adicional respecto al tiempo especificado

| | Tipo de grano | | | | | |
|---------|---------------|------------------|---------------|---------------|-----------------|--|
| Muestra | Maíz | Maíz palomero | Arroz | Frijol pinto | Frijol negro | |
| | Δ H /% | Δ H /% | Δ H /% | Δ H /% | Δ H /% | |
| 1 | 0.07 | 0.10 | 0.17 | 0.04 | 0.09 | |
| 2 | 0.10 | 0.14 | 0.16 | 0.05 | 0.08 | |
| 3 | 0.08 | 0.12 | 0.19 | 0.04 | 0.09 | |
| 4 | 0.11 | 0.13 | 0.18 | 0.04 | 0.10 | |
| 5 | 0.11 | 0.12 | 0.16 | 0.04 | 0.10 | |

La estimación de la incertidumbre se realizó al suponer una distribución rectangular en las diferencias obtenidas

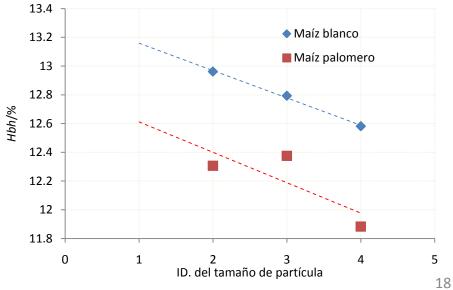


Eecto del tamaño de grano de las muestras (C5)



| ID. Tamaño | Dimensión | | |
|------------|-----------------------|--|--|
| 1 | Mayor a 1.68 mm | | |
| 2 | Entre 1 mm y 1.68 mm | | |
| 3 | Entre 0.5 mm y 1.0 mm | | |
| 4 | Menor a 0.5 mm | | |







Estimación de la incertidumbre del patrón

$$uH_{p} = \sqrt{\left(\frac{\partial H_{bh}}{\partial m_{h}}\right)^{2} u^{2} m_{h} + \left(\frac{\partial H_{bh}}{\partial m_{R}}\right)^{2} u^{2} m_{R} + \left(\frac{\partial H_{bh}}{\partial m_{s}}\right)^{2} u^{2} m_{s} + \sum_{i=1}^{n} u^{2} C_{i}}$$

| Símbolo | Fuente de incertidumbre | Coeficiente de | Tipo de |
|-----------------|---|--------------------|--------------|
| | | sensibilidad | distribución |
| | Incertidumbre m_h | ∂H/∂m _h | Normal |
| u_{mod} | Incertidumbre m_s | ∂H/∂m _s | Normal |
| | Incertidumbre m_R | ∂H/∂m _R | Normal |
| uC ₁ | Incertidumbre de las condiciones ambientales en | 1 | Rectangular |
| | muestra sin secar | | |
| uC_2 | Incertidumbre de las condiciones ambientales en | 1 | Rectangular |
| | muestra seca | | |
| uC_3 | Incertidumbre por gradientes de temperatura | 1 | Rectangular |
| uC ₄ | Incertidumbre por tiempo de secado | 1 | Rectangular |
| uC_5 | Incertidumbre por tamaño de partícula | 1 | Rectangular |



Selección de la balanza de acuerdo a sus coeficientes de sensibilidad

 $\partial H/\partial mh$ y $\partial H/\partial mR$ crecen cuando la masa de la muestra se reduce

En muestras de masa pequeña se requiere una balanza de alta resolución y baja incertidumbre

| mh/g | H/% | uH/% | |
|------|-------|------|--|
| 1.00 | 15.60 | 0.04 | |
| 2.00 | 15.60 | 0.02 | |
| 5.00 | 15.60 | 0.01 | |
| | | | |
| 1.00 | 5.60 | 0.04 | |
| 2.00 | 5.60 | 0.02 | |
| 5.00 | 5.60 | 0.01 | |

Para reducir uH se requiere una mejor balanza



Mensurando

Mensurando de la calibración de un medidor de contenido de humedad

$$C = H_p - H_{IBC}$$

C es la corrección

H_p es el valor de contenido de humedad del patrón

HI_{BC} es la incertidumbre del instrumento bajo calibración

Estimación de la incertidumbre del IBC

Fuentes de incertidumbre del IBC

- Resolución del instrumento
- La repetibilidad de las lecturas
- El tamaño de masa de las lecturas
- La homogenidad de las muestras
- Las impurezas de las muestras
- Entre otros

$$U_{\rm C} = \sqrt{u^2 H_{\rm p} + u^2 H_{\rm IBC}}$$



Resultados de la calibración

En el cuadro de abajo se muestra parte de los resultados que se incluyen en un certificado de calibración de un instrumento.

Método

Las muestras se dividen en dos porciones, una se usó para la medición del contenido de humedad con el IBC y la otra con el método gravimétrico.

El método gravimétrico consistió en triturar la muestra de grano y determinar su masa. Posteriormente ésta se colocó en un horno de secado a una temperatura y tiempo determinados (ver tabla 2) y finalmente se determinó la masa de la muestra seca y se calculó el contenido de humedad

Tabla 2. Resultados

| | Método gravimétrico | | Corrección | Factor de | Incertidumbre | | |
|---------------|---------------------|-----------|------------|-----------|---------------|-----------|-----------|
| Tipo de grano | temperatura de | tiempo de | | IBC | | cobertura | expandida |
| | secado / ºC | secado/h | H(%) | H(%) | H(%) | k | H(%) |
| Ĭ | 129.8 | 4 | 12.9 | 12.9 | 0.0 | 2 | 0.4 |
| Maiz Palomero | 129.9 | 4 | 13.6 | 13.5 | 0.1 | 2 | 0.5 |
| | 129.8 | 4 | 14.4 | 14.3 | 0.1 | 2 | 0.5 |
| | | | | | | | |

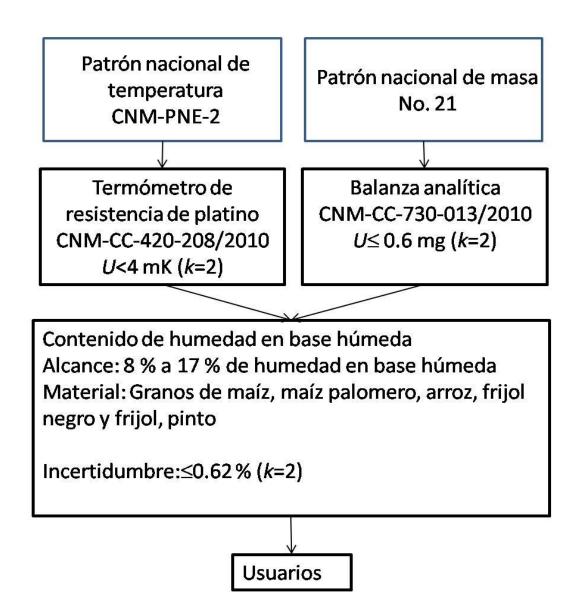
H: contenido de humedad en base húmeda

Incertidumbre

La incertidumbre se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estándar combinada por un factor de cobertura (k=2) que asegura un nivel de confianza de al menos 95 %. La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo a la norma NMX-CH-140-IMNC 2002 Guía para la expresión de la Incertidumbre en las Mediciones, equivalente a la "Guide to the expresion of Uncertainty in Measurement, BIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, OIML (1995)".



Trazabilidad de las mediciones





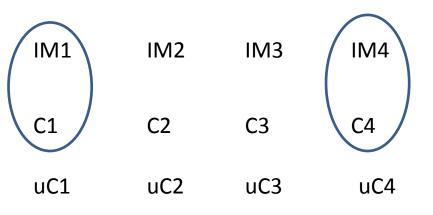
Importancia de la calibración en la uniformidad de las mediciones de contenido de humedad

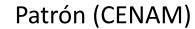
IM5

C5

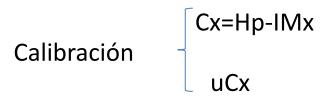
uC5





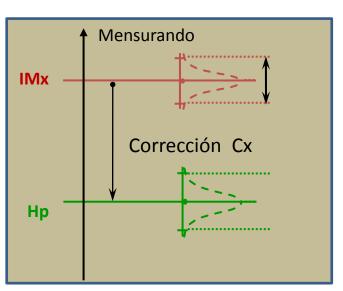


Instrumento de Medición IMx



Comparación entre M1 y M4

$$Hp=(IM1+C1)=(IM4+C4)=Hp$$





Error normalizado para comparación de mediciones

$$En = \frac{\left| C_1 - C_4 \right|}{\sqrt{u^2 C_1 + u^2 C_4}}$$

Si En≤1, los resultados son comparables
Si En>1, Los resultados no son comparables



Conclusiones

- •En CENAM se cuenta con la infraestructura, equipamiento y personal que permite realizar mediciones de contenido de humedad en granos.
- Se tiene implementado un sistema de referencia para calibrar medidores de contenido de humedad para distintos granos.
- •La capacidad del sistema actual permite calibrar los medidores en el intervalo en el que se comercializan la mayoría de los granos.
- El sistema permite dar trazabilidad a las mediciones de contenido de humedad en granos que se realizan en el país.
- •La calibración de los instrumentos podría evitar las diferencias encontradas en la actualidad.