

CENAM

El Centro Nacional de Metrología, es el laboratorio nacional de referencia en materia de mediciones en México.

Es responsable de establecer y mantener los patrones nacionales, ofrecer servicios metroológicos como calibración de instrumentos y patrones, certificación y desarrollo de materiales de referencia, cursos especializados en metrología, asesorías y venta de publicaciones.

Mantiene un estrecho contacto con otros laboratorios nacionales y con organismos internacionales relacionados con la metrología, con el fin de asegurar el reconocimiento internacional de los patrones nacionales de México y, consecuentemente, asegurar la calidad de los productos y servicios de nuestro país.



ACEITE
VEGETAL
COMESTIBLE



CENTRO NACIONAL DE METROLOGÍA

Km 4.5 Carretera a los Cues
Municipio el Marques
CP76246
Querétaro, Mexico.

Para mayor información comunicarse al correo electrónico:

servicios_evaluacion@cenam.mx

Inscripciones y pagos:

Lic. Maribel Medina González.
Coordinador de ensayos de aptitud.
Tele fono: +52 (442) 2110500 / 04 ext.3006
Correo electrónico: mmedina@cenam.mx

M. en C. Ana María Lora Sánchez
Responsable Técnico del EA en CENAM
Teléfono: +52 (442) 2110500 / 04 ext.3929
Correo electrónico: alora@cenam.mx

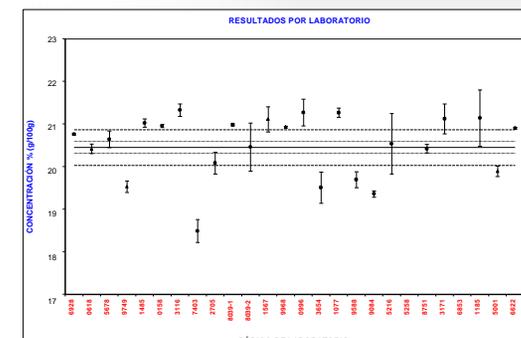
Si estás interesado en una asesoría para estimar la incertidumbre asociada a la medición de la fracción de masa de los ácidos grasos, previo al envío de resultados, envía un correo a aavila@cenam.mx para solicitar una cotización.

2019

ENSAYO DE APTITUD PARA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Contenido de agua y fracción de masa de ácidos grasos

CNM-EA-630-0008/2019



Normatividad nacional:

NMX-F-223-SCFI-2011. Aceite Vegetal Comestible.
NOM-086-SSA1-1994. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas.

NMX-F-475-SCFI-2011. Aceite comestible puro de Canola.



Introducción.

Los aceites comestibles son la fuente más importante de energía de los alimentos, proporcionan más del doble de kcal/g que las proteínas o los carbohidratos, son vehículo de las vitaminas liposolubles A, D, E y K, y contribuyen en el sabor y el aroma de los alimentos. Debido a las exigencias del mercado se requiere con más frecuencia que los laboratorios puedan demostrar la calidad de sus servicios y métodos de ensayo. Participar en ensayos de aptitud, permite a los laboratorios evaluar su desempeño con un método objetivo para demostrar la confiabilidad de los resultados de medición.

Para soportar la confiabilidad de las mediciones, el CENAM ha venido realizando ensayos de aptitud en diferentes matrices para diversos parámetros nutrimentales que son de interés tanto para la industria como para los laboratorios de servicio que se dedican a realizar análisis de alimentos.

Un laboratorio de análisis de alimentos puede evaluar la calidad de sus resultados o la confiabilidad de los mismos participando en EA, en donde el material a medir sea un material homogéneo, bien caracterizado y en el que los valores de referencia asignados sean comparables a nivel nacional e internacional, trazables al Sistema Internacional de Unidades (SI). Los resultados de este EA son reconocidos para acreditaciones nacionales e internacionales.

Ensayo de aptitud.

Está enfocado a determinar el desempeño de los participantes sobre las mediciones para la determinación del contenido de agua y fracción de masa en ácidos grasos en aceite vegetal (ácido palmítico, ácido esteárico, ácido oleico, ácido linoleico, ácido linoleico y ácido araquídico), para lo cual se utilizará un material de referencia certificado como muestra ciega (muestra a medir), de esta manera los participantes pueden evaluar su desempeño con base a valores de referencia certificados, asignados por el CENAM, mismos que son comparables con otros institutos de metrología del mundo y trazables al SI de unidades (www.bipm.org ó <http://www.bipm.org/ictlm/>). La evaluación estadística de los resultados se realizará por el CENAM, utilizando el estadístico zeta y usando como referencia el valor asignado por CENAM para cada mensurando. Si desea participar, envíe su solicitud en la página de CENAM <http://www.gob.mx/cenam/> entrando a ensayos de prueba o calibración. La liga directa es: <http://www.cenam.mx/servicios/paptitudtecnica/pmateriales.aspx> en dónde debe seleccionar el CNM-EA-630-0008/2019, y llenar el formato con sus datos al final de la página, en el que deberá seleccionar laboratorio de prueba y finalmente presionar "Enviar solicitud".

Identificación del ensayo.

CNM-EA-630-0008/2019.

Ensayo de aptitud para la medición del contenido de agua y fracción de masa de los ácidos grasos en aceite vegetal comestible.

Fechas de realización.

Límite de inscripción: 2019-03-29

Envío de la muestra y protocolo: 2019-04-08

Envío de Resultados al CENAM: 2019-05-13

Envío del Informe final por CENAM: 2019-06-28

Intervalos de concentración.

La muestra de prueba a enviar, es un material de referencia certificado por CENAM de un lote de aceite vegetal comestible, las concentraciones de los diferentes mensurandos a evaluar están en los intervalos siguientes:

- **Contenido de agua: 020 a 0.50 (mg/g)**
- **Ácido Palmítico: 30.0 a 51.0 (mg/g)**
- **Ácido Esteárico: 10.0 a 30.0 (mg/g)**
- **Ácido Oleico: 420.0 a 580.0 (mg/g)**
- **Ácido Linolénico: 40.0 a 65.0 (mg/g)**
- **Ácido Linoleico: 115.0 a 165.0 (mg/g)**
- **Ácido Araquídico: 2.0 a 20.0 (mg/g)**



Material de referencia para el ensayo

Costo: \$ 4400.00 pesos más IVA más gastos de envío

Este costo incluye el reporte de los resultados por laboratorio (se pueden enviar resultados por varios métodos) y seminario para la discusión de resultados.

Para asegurar la calidad de las mediciones de ácidos grasos en aceite vegetal, se encuentran disponibles comercialmente los MRC: DMR-528a. Material de Referencia de Aceite Vegetal, puede solicitarlo en línea a través de la siguiente liga <http://www.cenam.mx/VentaMateriales/Condicioneserv.aspx>; el SMR-1563. Colesterol, grasa soluble y vitaminas en Aceite de Coco, etc.