

DROGESTOFWERKWIJZE VARKENSVOEDERS

DROGESTOF WERKWIJZE TARWEZETMEEL, TARWEGISTCONCENTRAAT, BASIQ, BOSTELMIX 30 EN BASIQ TGC 30

Suikers en zetmeel worden deels omgezet in vluchtige bestanddelen als melkzuur, azijnzuur en ethanol. Deze componenten verdampen voor een deel bij het drogen (op 103 °C, dus niet in uw opslag) voor drogestofanalyse. Bij heranalyse zal daarom de drogestof lager uit kunnen komen (schijnbaar verlies).

Werkwijze bij drogestofafwijking:

Bij drogestofafwijkingen groter dan 1,5%, wordt de volledige afwijking gecrediteerd.

DROGESTOF WERKWIJZE ZUIVEL

Zuivelproducten bevatten een relatief hoog aandeel aan melksuikers (lactose). Na productie fermenteren deze melksuikers deels tot melkzuur wat een vluchtige component is. Deze component verdampt deels bij het drogen (op 103 °C, dus niet in uw opslag) voor drogestofanalyse. Bij heranalyse in het verse monster zal daarom de drogestof tot maximaal 10% relatief van het opgegeven drogestofgehalte lager uit kunnen komen.

Werkwijze bij drogestofafwijking:

Bij drogestofafwijkingen van meer dan 10% relatief van het opgegeven drogestofgehalte wordt de volledige afwijking gecrediteerd.

DROGESTOF WERKWIJZE BIERGIST

Bij de totstandkoming van de matrixwaarden voor biergist wordt uitgegaan van ongeveer 4% alcohol op productbasis. Dit wordt niet meegenomen in de bepaling voor het drogestofgehalte. Omdat biergist vaste bestanddelen bevat welke snel uitzakken is het noodzakelijk om een goed geroerd monster te nemen ter bepaling van het drogestofgehalte.

Ook in biergist worden er fermentatieproducten gevormd welke het drogestofgehalte kunnen doen dalen. Bij heranalyse in het verse monster zal daarom de drogestof tot maximaal 10% relatief van het opgegeven drogestofgehalte lager uit kunnen komen.

Werkwijze bij drogestofafwijking:

Bij drogestofafwijkingen van meer dan 10% relatief van het opgegeven drogestofgehalte wordt de volledige afwijking gecrediteerd.