

COMO OBTER A MASSA SECA

A obtenção de massa seca é um procedimento usual de laboratório. A massa vegetal úmida é colocada para desidratar no sol ou na estufa (60^o C), até que seu peso se mantenha constante. Trata-se de um procedimento lento que pode ser acelerado quando se dispõe de um forno de micro-ondas.

MATERIAL

Biomassa vegetal, recipiente de vidro e/ou papel toalha, balança (sensibilidade 0,01 g), um copo com água, forno de micro-ondas.

SEGURANÇA

Além dos cuidados usuais, deve-se colocar um copo com água no forno de micro-ondas, para evitar que o material pegue fogo. No caso de processar várias amostras, deve-se verificar o conteúdo do copo a cada vez que o forno seja ligado.

PROCEDIMENTO

1. Pesar o recipiente no qual será desidratado o material.
2. Acrescentar o material e pesar o conjunto formado pelo material úmido e o recipiente.
3. Calcular a massa úmida (g) por diferença entre o conjunto anterior e o recipiente.
4. Levar no forno de micro-ondas e esquentar 3 a 5 minutos na potência máxima. Não se esquecer de colocar um copo com água.
5. Pesar novamente o conjunto formado pelo material e o recipiente.
6. Levar novamente ao forno de micro-ondas e esquentar mais um minuto.
7. Pesar novamente o conjunto formado pelo material e o recipiente. Se for verificada uma diminuição da massa, repetir os dois itens anteriores até que o valor permaneça constante (material seco).
8. Calcular a massa seca (g) por diferença entre o valor encontrado no item anterior e o recipiente.
9. Calcular a percentagem de massa seca $Ms\% = [massa\ seca\ (g) / massa\ úmida\ (g)] \times 100$

NOSSO COMENTÁRIO

Os tempos de secagem podem variar, dependendo da potência do forno de micro-ondas.

Colocar o copo com água e verificar seu conteúdo é indispensável.

Figura 1: Plantas de tomate



Figura 2: As mesmas plantas, depois da secagem.

