CUADRO COMPARATIVO DE TOMA DE MUESTRAS





ALIMENTOS SECOS	Cereales ,legumbres ,harinas ,leche en polvo se mezclan y muelen , finalmente se termina la preparación
ALIMENTOS DUROS	Chocolate ,queso crudo, frutos secos se rallan las muestra evitando la separación de la grasa todo lo que sea posible
ALIMENTOS GRASOS	Aceite o grasas solidas si las muestra son líquidos debe estar fluidos y estar perfectamente limpios si el producto presenta turbidez o materia depositada ,en algunas determinaciones , sin embargo es necesario calentar antes de extraer la muestra
ALIMENTOS HÚMEDOS	Carnes,pescado,frutas,se quitan las diferentes capaz protectoras con cuchillos y trituradoras eléctricas y se homogenizan las muestras guardada en frascos limpios y secos
ALIMENTOS LÍQUIDOS	Zumos,salsa,yogurt ,se recoge la muestra, al máximo posible dentro de un vaso secoy se homogeniza el producto batiéndolo se pone la muestra a una temperatura próxima a los 20°c