
NORMA CUBANA

NC

912: 2012

**PRODUCTOS VEGETALES — MÉTODO PARA DISTINGUIR
LOS TIPOS DE GUISANTES (ARVEJAS)**

Vegetable products — Method for distinguishing type of peas

ICS: 01.120

1. Edición Diciembre 2012
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 El Vedado, La Habana. Cuba.
Teléfono: 830-0835 Fax: (537) 836-8048; Correo electrónico: nc@ncnorma.cu; Sitio
Web: www.nc.cubaindustria.cu



Cuban National Bureau of Standards

NC 912: 2012

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC) es el Órgano Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

Esta Norma Cubana:

- Ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización NC/CTN 30 de Frutas y Hortalizas Elaboradas, integrado por representantes de las siguientes instituciones:
 - Empresa de Conservas de Vegetales
 - Unidad Empresarial Básica "Doña Delicias"
 - Centro Nacional de Inspección de la Calidad
 - Ministerio de la Industria Alimentaria
 - Ministerio de Comercio Interior
 - Ministerio de las Fuerzas Armadas Revolucionarias
 - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia
 - Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos
 - Instituto Superior Politécnico José A. Echeverría
 - Laboratorio CUBACONTROL S.A
 - LIMPORT (MINCEX).
 - Aduana General de la República de Cuba (AGR).
 - Instituto de Investigaciones en Normalización (ININ).
 - Oficina Nacional de Normalización (ONN).
- Es una adopción nacional del Método para distinguir los tipos de guisantes (arvejas) (Documento CAC/RM 48:1972).

© NC, 2012

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:

Oficina Nacional de Normalización (NC)

Calle E No. 261, El Vedado, La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba

PRODUCTOS VEGETALES — MÉTODO PARA DISTINGUIR LOS TIPOS DE GUI SANTES (ARVEJAS)

1 Objeto

Esta Norma Cubana establece un método para distinguir los tipos de guisantes (arvejas).

2 Definición

Este método se basa en la diferenciación entre los gránulos de almidón de los tipos de semilla rugosa y los gránulos de almidón de los tipos de semilla lisa.

3 Reactivos y materiales

3.1 Microscopio compuesto:

- 100 a 250 aumentos.
- Contraste de fases.

3.2 Platina de microscopio y cubreobjetos de vidrio.

3.3 Espátula.

3.4 Etanol – 95% (v/v).

3.5 Glicerina.

4 Procedimiento

4.1 Preparación

4.1.1 Retirar una pequeña porción de endospermo y colocarla sobre el portaobjetos de vidrio.

4.1.2 Por medio de una espátula, triturar el material con etanol de 95% (v/v).

4.1.3 Agregar una gota de glicerina, colocar el cubreobjetos sobre el material y observar por medio del microscopio.

4.2 Identificación

4.2.1 Los gránulos de almidón de los tipos de semilla rugosa (guisantes de huerta, dulces) acusan corte claro, bien definido, generalmente partículas esféricas.

4.2.2 Los gránulos de almidón de los tipos semilla lisa (redondos, tempranos, Continentales) se presentan como una masa amorfa con forma geométrica no bien definida.