

Coleta de Amostra para Análise de Micotoxinas

Importância da Amostragem:

A amostragem é considerada o primeiro ponto crítico de erro em qualquer análise, e é ainda mais crucial para micotoxinas, que podem não estar uniformemente distribuídas nos alimentos.

Coleta em Fábricas de Rações:

Para a coleta durante a produção recomenda-se o uso de canecas ou conchas para retirada uniforme de amostras durante a linha de produção.

Para sacarias, recomenda-se o uso de caladores, realizando a retirada em diferentes profundidades das sacarias obtendo amostras representativas.

Após a coleta das amostras, é crucial realizar a homogeneização e, em seguida, proceder ao quarteamento até que o peso da amostra atinja aproximadamente 700 a 1000 gramas.

Armazenamento das Amostras:

Amostras com baixo teor de umidade pode ser armazenadas em sacos plásticos ou de papel.

Amostras com maior teor de umidade, como dieta total e silagens, devem passar por "reensilagem" em sacos plásticos, com forte compactação e fixação através de fita adesiva.

Coleta em Caminhões e Carretas:

Utilização de caladores, formando pontos em um padrão de X. Após a coleta das amostras, é crucial realizar a homogeneização e, em seguida, proceder ao quarteamento até que o peso da amostra atinja aproximadamente 800 gramas.



Coleta em Silo Trincheira e Superfície:

Após a coleta das amostras também em formato de X, é crucial realizar a homogeneização e, em seguida, proceder ao quarteamento até que o peso da amostra atinja aproximadamente 800 gramas.



Essas práticas visam garantir uma representação fiel do lote de alimentos em questão, minimizando erros de amostragem que poderiam comprometer a precisão dos resultados laboratoriais.