

COCIDÍMETRO MANUAL BAS-MBG-CSIC v01

A. M. De Ron, A. P. Rodiño, J. D. Pose, J. L. Tejada,
I. Portas

Estructura y funcionamiento:

- 1) Estructura de acero inoxidable
- 2) Colocación de granos en los alvéolos de la placa basal
- 3) Colocación de las agujas sobre cada uno de los granos
- 4) Vaso de precipitados y placa calefactora
- 5) Cocidímetro dentro del vaso de precipitados



1



2



3



4



5

El cocidímetro es idóneo para determinar el tiempo de cocción de granos de diversos tipos, principalmente de legumbres, para su uso en cocina o en procesos industriales. Una vez que el agua comienza a hervir se controlan los tiempos según las agujas se van introduciendo en los granos, lo cual indica que ya están cocidos. De esta manera se puede valorar el tiempo de cocción, dependiendo de la determinación que quiera hacerse (50 %, 75 %, 100 %).

Diseño inspirado en el "Mattson cooker".

www.mbg.csic.es
amderon@mbg.csic.es