

"Bromatología"

Análisis físicoquímico: Es un método que permite determinar la naturaleza de las interacciones entre los componentes de un sistema mediante los estudios de la relación física y la composición del sistema. Así como el estudio de las propiedades físicas de sus mediciones de análisis físicoquímicas como:

- Propiedades Térmicas.
- Propiedades eléctricas.
- Propiedades ópticas.

También se mide la viscosidad y dureza de productos químicos así como el pH.

- **Mediciones de densidad:** Es la medición de densidad líquida y ayuda a identificar sustancias puras o mezclas y contienen 2 o 3 componentes conocidos. Este estudio es realizado con instrumentos electrónicos llamados; densímetros.
- **Medición de la viscosidad:** Realizado con un viscosímetro. Son empleadas a menudo en refinerías de petróleo.
- **Determinación del pH:** Es un indicador químico-ácido de productos químicos y consiste en un tinte que es un ácido o una base débil.

"Bromatología"

Análisis proximal de weende: Desarrollado por

henneberg y stohman en 1867

Esta se emplea con la finalidad de conocer la composición de los alimentos y aspectos como la humedad, cenizas y extracto etéreo (Grosa Cruda)

Determinación de Humedad: Es uno de los análisis más importantes en el control de la calidad de los alimentos en general. Cualquiera que sea el método de industrialización a que hayan sido sometidos, contienen agua en mayor o menor proporción.

Determinación Materia orgánica: La materia orgánica se oxida por tratamiento con exceso de dicromato y oxidación con peróxido de hidrógeno. El método determina el contenido total de materia orgánica que posee el suelo o en alguna de sus fracciones.

Materia Inorgánica: Es aquella que está hecha de carbono y no son fabricadas por los seres vivos, sino por la naturaleza (en reacciones químicas). Son moléculas pequeñas como sales, minerales cloruros, etc.

Extracto Etéreo: El método Soxhlet utiliza un sistema de extracción cíclica de los componentes solubles en éter que se encuentra en el alimento. La grasa o el lípido también es conocido por el denominado.

Proteína Cruda: En el sistema proximal las proteínas se miden como el nitrógeno total multiplicado por un factor específico a cada producto. Es el método más utilizado para la medición de nitrógenos orgánicos totales.

Fibra Cruda: Permite detectar y determinar el contenido de fibra en la muestra después de ser digerida con soluciones de ácido sulfúrico e hidróxido de sodio y calcinado el residuo. Después de esto sabremos el resultado total.

Pared Celular: En plantas se compone de un polímero de carbohidrato denominada Celulosa, un polisacárido. En las bacterias la pared celular se compone de Peptidoglucano.

Elementos Libre de Nitrógeno: Almidón, glucógeno, azúcares, Celulosa, Hemicelulosa, lignina, Pectinas, Pigmentos, Ácidos grasos (BPM) vitaminas hidrosolubles.

Pared Celular (van Soest): Dividida en grupos taxonómicos. Compuesta por una red de Carbohidratos y proteínas estructurales embebidos en una matriz gelatinosa compuesta por otros Carbohidratos y Proteínas.