

Bromatología

Estudio de los productos alimenticios atendiendo a su composición, propiedades y valor nutritivo profundizando en el papel de cada uno de ellos en la salud del individuo. Clasificación en función de su aporte nutritivo y descriptiva de las transformaciones en el producto natural, así como posibilidad de alteración y forma de evitarla.

Determinación de la composición centesimal de un alimento.

- Determinación de la humedad.: Métodos de volatilización y condensación.
- Determinación de cenizas.
- Determinación del extracto etéreo. Método de Soxhlet.
- Determinación de proteína. Método de Kjeldahl. –

Determinación de hidratos de carbono disponibles. Método colométrico de la antrona.

- Determinación de fibra alimentaria.
- Otras determinaciones específicas en alimentos.
- Leche: Determinación de grasa y lactosa –

Grasas: Índice de yodo e índice y grado de acidez –

Aguas: Determinación de dureza, calcio, magnesio, pH y conductividad

- Vinos: Determinación de acidez total y volátil.
- Aplicación del análisis sensorial a alimentos.
- Manejo e interpretación de Tablas de Composición de Alimentos. Establecimiento de la composición centesimal y valor nutritivo de un alimento. –

Manejo de Tablas de Ingesta recomendadas para individuos y colectividades. Evaluación de casos prácticos.

- Valoración del consumo de alimentos. Encuestas alimentarias. Tipos. Planificación y realización.
- Determinación de un caso práctico sobre la normativa ARICPC
- Diseño de un etiquetado nutricional.

En que nos ayuda la bromatología en el campo

Conocer las sustancias que contiene cada uno de los alimentos que le damos para el consumo de ganado, tanto bovino, equino, porcino, bovino, este campo se da primordialmente para saber la cantidad y el bienestar que le estamos dando a nuestros animales y así saber la cantidad de proteínas o minerales que le damos a su consumo, para mejorar su rendimiento.

Te ayuda mas que nada para el mejoramiento nutritivo de los alimentos, para saber :

- A) La humedad
- B) La fibra alimentaria
- C) El manejo
- D) La aplicación
- E) Las porciones