Nombre de alumnos: Leyver Alexis Perez Ramirez

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuente Aguilar

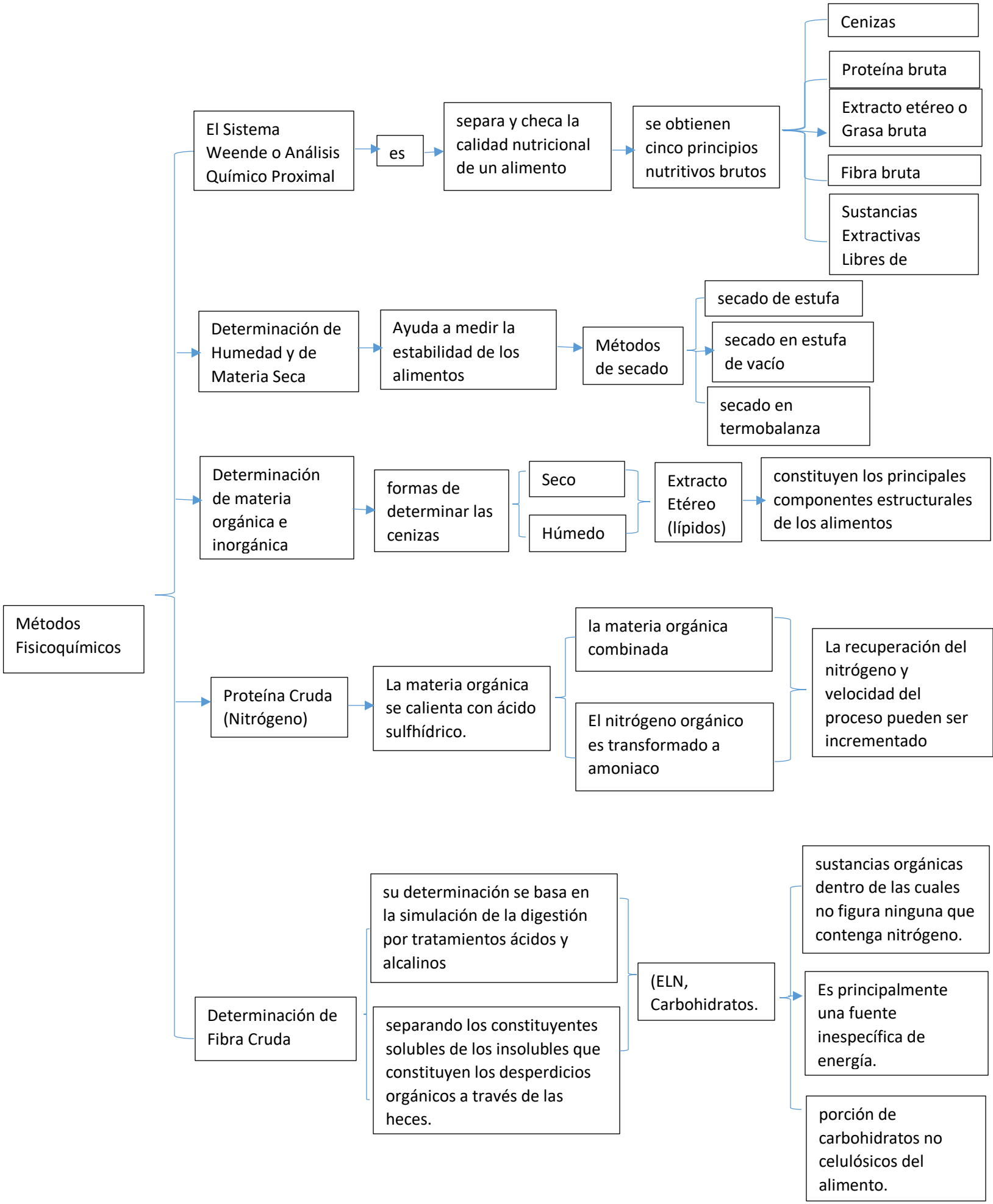
Nombre del trabajo: mapa conceptual

Materia: bromatología animal

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de junio de 2020.


Métodos Fisicoquímicos
El Sistema Weende o Análisis Químico Proximal
es
separa y checa la calidad nutricional de un alimento
se obtienen cinco principios nutritivos brutos
Cenizas
Proteína bruta
Extracto etéreo o Grasa bruta
Fibra bruta
Sustancias Extractivas Libres de
Determinación de Humedad y de Materia Seca
Ayuda a medir la estabilidad de los alimentos
Métodos de secado
secado de estufa
secado en estufa de vacío
secado en termobalanza
Determinación de materia orgánica e inorgánica
formas de determinar las cenizas
Seco
Húmedo
Extracto Etéreo (lípidos)
constituyen los principales componentes estructurales de los alimentos
Proteína Cruda (Nitrógeno)
La materia orgánica se calienta con ácido sulfhídrico.
la materia orgánica combinada
El nitrógeno orgánico es transformado a amoniaco
La recuperación del nitrógeno y velocidad del proceso pueden ser incrementado
Determinación de Fibra Cruda
su determinación se basa en la simulación de la digestión por tratamientos ácidos y alcalinos
separando los constituyentes solubles de los insolubles que constituyen los desperdicios orgánicos a través de las heces.
(ELN, Carbohidratos.
sustancias orgánicas dentro de las cuales no figura ninguna que contenga nitrógeno.
Es principalmente una fuente inespecífica de energía.
porción de carbohidratos no celulósicos del alimento.