



**Nombre de la alumna: Santiago
Osorio Ingris Johana.**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela
Villafuerte**

**Nombre del trabajo: cuadro
sinóptico**

Materia: Bromatología

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de junio del 2020

Bromatología

El Sistema Weende o Análisis Químico Proximal (AQP)

Consiste en.

separar, a partir de la MS de la muestra, una serie de fracciones que presentan unas ciertas características comunes de solubilidad o insolubilidad

Se obtiene

-cenizas -proteína bruta -extracto etéreo -fibra bruta -Sustancias Extractivas Libres de Nitrógeno.

Determinación de Humedad y de Materia Seca

Método de secado

se calcula el porcentaje en agua por la pérdida en peso debida a su eliminación por calentamiento bajo condiciones normalizadas

Método por secado en estufa de vacío.

presión de vapor con la presión del sistema a una temperatura dada

Determinación de materia orgánica e inorgánica

El valor principal de la determinación de cenizas

método sencillo para determinar la calidad de ciertos alimentos

Método de cenizas totales.

toda la materia orgánica se oxida en ausencia de flama a una temperatura que fluctúa entre los 550 -600°C

Determinación de cenizas en húmedo

Descomposición de la materia orgánica en medio ácido

Determinación de Extracto Etéreo (Lípidos)

Métodos de extracción y cuantificación

El contenido total de lípidos se determina comúnmente por métodos de extracción con disolventes orgánicos

Método de Soxhlet

El disolvente se calienta, se volatiliza y condensa goteando sobre la muestra la cual queda sumergida en el disolvente

Determinación de Proteína Cruda (Nitrógeno)

Método de Biuret

El complejo presenta un color violeta característico, que se puede observar a 310nm o 540-560nm

Método de Lowry

oxidación de tirosina, triptofano, cisteína, cistina de las cadenas polipeptídicas