Nombre de alumno:

Karina Guadalupe Guillen Vázquez

Nombre del profesor:

Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

Nombre del trabajo:

Cuadro sinoptico

Materia:

Bromatología

Grado:

3er cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de Junio de 2020.

METODOS FISICOQUÍMICO

El Sistema Weende o Análisis Químico Proximal

FUE IDEADO

por Henneberg y Stohmann (1867)

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 en diferentes reactivos.

5 METODOS

1. Cenizas, 2. Proteína bruta (PB), 3. Extracto etéreo (EE) o Grasa bruta (GB), 4. Fibra bruta (FB), 5. Sustancias Extractivas Libres de Nitrógeno (SELN, MELN, ELN)

Determinación de Humedad y de Materia Seca

Las cifras de contenido en agua varían entre un 60 y un 95% en los alimentos naturales

METODOS

LOS MÉTODOS DE SECADO, METODOS DE SECADO POR ESTUFA, MÉTODO POR SECADO EN ESTUFA DE VACÍO, MÉTODO DE SECADO EN TERMOBALANZA, MÉTODO DE DESTILACIÓN AZEOTRÓPICA

Determinación de materia orgánica e inorgánica

SON

Un término analítico equivalente al residuo inorgánico que queda después de calcinar la materia orgánica

SIRVE

para determinar la calidad de ciertos alimentos, por ejemplo, en las especias y en la gelatina es un inconveniente un alto contenido en cenizas.

Determinación de Extracto Etéreo (Lípidos)

ES

Un junto con las proteínas y carbohidratos, constituyen los principales componentes estructurales de los alimentos.

HAY

Métodos de extracción y cuantificación, de Soxhlet, de Goldfish, Método por lotes, de Bligh-Dyer, de Röse-Gottlieb, de Gerber y de Mojonnier

Determinación de Proteína Cruda (Nitrógeno)

ES

Un proceso de análisis químico para determinar el contenido en nitrógeno de una sustancia química y se engloba en la categoría de medios por digestión húmeda.

Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celular

ES

La porción no digerible de los alimentos

CONSISTE EN

Que la porción del producto sea menos su valor nutrición para una buena digestión

SU DETERMINACION

se basa en la simulación de la digestión en el organismo por tratamientos ácidos y alcalinos.

Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno (ELN, Carbohidratos

SE CARACTERIZA

por disolverse en las soluciones ácidas y alcalinas durante la determinación de la FB

SE MEZCLA

Con almidones y azucares de la muestra más algo de hemicelulosa y lignina, puede contener además vitaminas hidrosolubles

IMPORTANCIA

Es un índice útil en la práctica, Es principalmente una fuente inespecífica de energía Y Constituye alrededor del 40% del peso seco