

Nombre del alumno: José Antonio Rodríguez Gómez

Nombre de la profesora: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico.

Materia: Bromatología.

Grado: 3ro

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: A; medicina veterinaria y zootecnia.

Métodos fisicoquímicos			-Ceniza: Material inorgánico		nico	-De estufa: Se basa en la pérdida de peso de la muestra por evaporación del agua, no deben de contener muchos	
	El método fue ideado por Henneberg y Stohmann, se obtienen resultados de		-Proteina bruta: Aminoá		cidos, péptidos	compuestos volátiles, la presión parcial de agua en la fase de vapor sea inferior a la que alcanza en la muestra.	
		os nutritivos que se extraen de	-Extracto etéreo: Grasa,		ceras, resinas.	-De estufa en vacío: Relaciona la presión de vapor con la presión del sistema a una temperatura dada, la estufa deberá de tener una salida de aire y la presión no deberá de pasar los 100 mm Hg. y 70°C.	
	ia ivis.		-Fibra bruta: Celulosa, h			-En termobalanza: se basa en evaporar de manera continua la humedad de la muestra, hasta que la muestra se sitúe a	
	Todos los alimentos	s tienen agua, en los teiidos ved	-SLN: Almidón, azu en los tejidos vegetal y animal se ∫M		s. os de secado:	peso constante -Destilación azeotrópica: El agua es destilada con un líquido inmiscible en proporciones constantes, como el tolueno y	
	-Determinación encuentra de mar	ario verificar la	Se	calcula el taje de agua [—]	xileno		
	de humedad agua en exceso, y métodos para deter	existen distintos por la p		perdida de peso ntar la muestra.	-De Karl Fischer: Es un método químico, es estándar para ensayos de humedad, es uno de los métodos con mayor exactitud.		
	Servirá para det	as contenidas totales nar la materia eces para la		de cenizas - inc	conocido como método en seco, se basa en la descomposición de la materia orgánica, quedando solo los residuos rgánicos. En este método toda la materia orgánica se oxida en ausencia de flama a una temperatura que fluctúa entre los 0 -600°C. es un método simple y no requiere de reactivos, pero el equipo es costoso y se requieren altas temperaturas.		
	-Determinación de materia orgánica e inorgánica. en los alimentos orgánica. Las o determinación o cloruros, fosfato:			nación de cenizas e	Es considerado un método húmedo, la materia orgánica es descompuesta a través de un ácido, de modo que lo inorgánico se determina por gravimetría de las sales que precipiten. No se requiere de mucha temperatura y el equipo no es costoso, pero se requieren de ácidos explosivos.		
	-De Soxhlet: Se hace una extracción con un disolvente inorgánica, este se calienta, se volatiliza y condensa goteando sobre la muestra la cual queda sumergida en el disolvente, la diferencia de peso será el resultado.						
	-Determinación de Extracto Etéreo Los alimentos también contienen lípidos, son un grupo heterogéneo y son insolubles en agua, pero si son solubles en como éter, cloroformo. Para determinar la cantidad de lípidos existen una gran cantidad de métodos.				-De Goldfish: De igual forma se usa un disolvente inorgánico, se calienta, se volatiliza y se condensa, el disolvente gotea continuamente a través de la muestra para extraer la grasa		
					-Por lotes: se hace uso de la solubilidad intrínseca de la sustancia a separar, la extracción se hace en frio y cada uno separado.		
				rupo ibles	-De Bligh-Dyer: se basa en la homogenización de la muestra con cloroformo, metanol y agua en proporciones tales que se forme una sola fase miscible con el agua de la muestra, al añadir estas sustancias se logra una separación. las etapas de filtrado y lavado son eliminadas, pero no es muy cuantitativo.		
					-De Röse-Gottlieb: La grasa es separa gracias al uso de etanol y amoniaco, con un posterior efecto de deshidratación sobre los fosfolípidos. Es particular para la leche fresca, ya que sus ácidos grasos no están libres.		
	grasa -De M				-De Gerber: la muestra se sitúa en un butirómetro y se descompone utilizando ácidos o álcalis de manera que la grasa es liberada, esta se separa por métodos mecánicos (centrifuga) y se colecta en el cuello calibrado		
					-De Mojonnier: la muestra se obtiene con una mezcla de éter etílico y éter de petróleo en un matraz de Mojonnier, un ejemplo de extracción discontinua con disolvente		
	-Método de Kjeldahl: La descomposición de la materia orgánica bajo calentamiento en presencia de ácido sulfúrico concentrado, se obtiene el re de la cantidad de amoniaco obtenida de la muestra, descomposición ocurre la deshidratación y carbonización de la materia orgánica combinad la oxidación de carbono						
	-Ab:			-Absorción a 280 nm: Casi todas las proteínas se absorben a 280 nm, la cuantificación se basa en la absorción en la región de UV, no se usan reactivos, se toma en cuenta la absorción del disolvente, se realiza una comparación con una proteína estándar			
	-Determinación de La proteína cr	da como la	como la -Método de Biuret: comprende un ensayo colorimétrico de un paso donde se cuantifica la formación de un complejo estable entre proteínas y cobre				
	Proteína Cruda cantidad de r determinar est	. c	-Método de Lowry: combina la reacción de Biuret con la reducción del reactivo de Folin-Ciocalteu por la oxidación de tirosina, triptófano, cisteína, cistina de las cadenas polipeptídicas, es útil para determinar pequeñas cantidades de proteína en una disolución				
	-Método turbidimétrico: La turbidez producida cuando una proteína se mezcla con alguno de los precipitantes comunes se puede utilizar para marcar índices de concentración de proteínas, Las técnicas turbidimetrías son rápidas y convenientes -Unión de colorantes: Controlando el pH y la fuerza iónica del medio los grupos funcionales ácidos y básicos de las proteínas pueden interactuar con grupos orgánicos de carga opuesta. Al realizarse la unión se presenta coloración o bien un cambio de ésta						
							-Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celular La fibra es la parte que no es digestible, por es qué cantidad están presentes en los alimentos, será aprovechado por los animales., la fibra hemicelulosa y lignina.
	-Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno Se caracteriza por disolverse en las soluciones ácidas y alcalinas durante la determinación de la FB. Es una mezcla de almidones y azucares de la muestra más algo de hemicelulosa y lignina, puede contener además vitaminas hidrosolubles, no obstante, la mayor parte del ELN, se compone de almidón y azúcares						

Fuentes de consulta.

Universidad Del Sureste. Antología de Bromatología. 2020. Pág., 37-55.

Recuperado el 7 de junio de 2020.