



**Nombre de alumno: Juan Pablo Aguilar Gómez**

**Nombre del profesor: Villa Fuerte Ana Gabriela**

**Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico**

**Materia: Bromatología animal**

**Grado: 3**

**Grupo: a**

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de junio de 2020.

Evaluación físico-química de los alimentos

El Sistema Weende o Análisis Químico Proximal

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. Se obtiene cenizas, proteína bruta, extracto etero, fibra bruta y sustancias extractivas libres de nitrógeno.

Determinación de Humedad y de Materia Seca

Las cifras de contenido en agua varían entre un 60 y un 95% en los alimentos naturales. Así como esto existen métodos de secado de estufa también en termobalanza, por destilación azeotrópica.

Determinación de materia orgánica e inorgánica

Las cenizas de un alimento son un término analítico equivalente al residuo inorgánico que queda después de calcinar la materia orgánica. Las cenizas normalmente, no son las mismas sustancias inorgánicas presentes en el alimento original,

Determinación de Extracto Etéreo

Los lípidos se definen como un grupo heterogéneo de compuestos que son insolubles en agua, pero solubles en disolventes orgánicos tales como éter, cloroformo, benceno o acetona. Todos los lípidos contienen carbón, hidrógeno y oxígeno, y algunos también contienen fósforo y nitrógeno.

Determinación de Proteína Cruda

Se habla de dos métodos de kjeldahl y el de lowry pero el de lowry es que uno de los quelatos de cobre en la estructura del péptido facilitan la transferencia de electrones de los grupos funcionales amino al cromóforo ácido

Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celular

La fibra representa la porción no digerible de los alimentos y, por consiguiente, mientras mayor sea su concentración en un producto dado, menor será su valor alimenticio, aunque es importante recomendarlo para el buen funcionamiento del intestino.

Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno (ELN, Carbohidratos

El ELN es una mezcla de almidones y azúcares 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.