

Nombre de alumno: Samuel Jimenez Hernandez

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte

Nombre del trabajo: cuadro sinoptico

Materia: Bromatología

Grado: 3

Grupo: a

Metodos Fisiscoquimicos

- El Sistema Weende o Análisis Químico Proxima { Ideado por Henneberg y Stohmann (1867) { consiste en separar, a partir MS de la muestra, una serie de fracciones que presentan unas ciertas características comunes de solubilidad o insolubilidad en diferentes reactivo Cnz, PB, FB, EE el quinto se calcula restando el MS de las cuatro
- Determinacion de humedad y materia seca { Existen 5 metodos para determinar la cantidad de humedad { secado de estufa, secado de estufa al bacio destilación azeotropica, termobalanza, Karl fisher
- Determinación de materia orgánica e inorgánica { Las cenizas de un alimento son un término analítico { método seco Donde se usan dos métodos para determinar { método humedo
- Determinación de Extracto Etéreo (Lípidos) { Constituyen los principales componentes estructurales de los alimento { El contenido total de lípidos se determina comúnmente por métodos de extracción con disolventes orgánico
- Determinación de Proteína Cruda (Nitrógeno) { Incluye el método kjeldahl { Consiste en en la determinación de la cantidad de Nitrógeno orgánico contenido en productos alimentarios
- Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celula { Representa los no digeribles { su naturaleza química constituida por celulosa, hemicelulosa y lignina
- Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno (ELN, Carbohidratos) { Es una mezcla de almidones y azucares compone de almidón y azúcares (alto valor energético).
- La importancia del ELN Principalmente fuente de energía { Constituye alrededor del 40% del peso seco de los no concentrados y el 70% en el caso de alimentos básicos