

- Nombre de alumnos: Juan José García Pasquett
- Nombre del profesor: Ing Ana Gabriela
- Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico
- Materia: Bromatologia
- Grado y grupo: 3ro "A"

  PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de Junio del 2020

Serie de fracciones que Sistema Consiste en separar, a Solubilidad o insolubilidad en Weende presentan unas ciertas 0 partir de la MS de la diferentes reactivos. Análisis Químico características muestra Proximal (AQP) Método por secado de estufa o al vacío Método de secado en termobalanza Métodos de Determinación Contenido en agua Método de destilación azeotropica secado de Humedad y varían entre un 60 y Método de Karl Fischer de Materia Seca un 95% Determinación Ej. en las especias Las cenizas de los alimentos deberán Para determinar la y en la gelatina es estar comprendidas entre ciertos de materia calidad de ciertos un inconveniente valores, lo cual facilitará en parte su orgánica e alimentos un alto contenido identificación. inorgánica en cenizas. Carbón Lipidos principales Determinación Hidrógeno componentes de Extracto Oxígeno Contienen estructurales de los Etéreo (Lípidos) Fósforo alimentos. Nitrógeno Metodo de Kjeldahl Determinación Metodo Biuret de Proteína Metodo de lowry Cruda Metodo turbidetrico (Nitrógeno) Su determinación se basa Determinación La fibra representa la Se considera constituida en la simulación de la de Fibra Cruda y porción no digerible de por celulosa, digestión en el organismo componentes de los alimento hemicelulosa y lignina. por tratamientos ácidos y la pared celular alcalinos Determinación Mezcla de Es un índice útil en la práctica, de la porción de sustancias Elementos de orgánicas dentro de las carbohidratos no celulósicos del alimento. Libre de

Es principalmente una fuente inespecífica de

energía.

cuales no figura ninguna

que contenga nitrógeno.

Nitrógeno (ELN,

Carbohidratos -