- Nombre de alumno: Juan Jose Garcia Pasquett
- Nombre del profesor:
- Nombre del trabajo: Mapa concepual
- Materia: Bromatologia
- Grado: 3ro

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de junio de 2021

Evaluación fisicoquímica de los alimentos
Evaluación fisicoquímica de los alimentos
Papel importante para la determinación del valor nutricional de los animales
Métodos finiquiticos
Sistema de weende
Determinación de humedad y materia seca
Determinación de materia orgánica e inorgánica
Determinación de extracto de etero
Determinacion de proteína cruda
Evaluación fisicoquímica de los alimentos
Determinacion de componentes de pared celular
Pared celulosa y hemicelulosa
Celulosa
Hemicelusosa
Lignina
Metodo de Van Soest
Fibra detergente acido
Fibra detergente neitro
Se determinará la cantidad de fibra detergente neutro en una muestra de forraje, por medio de la técnica desarrollada por Van Soest
Otras determinaciones isicoquimicas
Fracciones de la proteína
A (nitrógeno no proteínico (NPN)), B 1 (proteína soluble en amortiguador), B 2 (proteína insoluble en amortiguador pero soluble en detergente neutro)
Entre otras
Taninos
Polifenoles, los taninos son derivados del ácido gálico. Los taninos se clasifican: 1) Los condensados (Obtiene el catecol)
Vitaminas y minerales
N.I.R.S
Cromatografia de gases