



**Nombre de alumno: Eduardo Javier Pulido Pulido**

**Nombre del profesor: Gaby Villafuerte**

**Nombre del trabajo: Mapa mental**

**Materia: Bromatología**

**Grado: 2**

**Grupo: A**

# Evaluación físico-químico de los alimentos

AQP

El método fue ideado por Henneberg y Stohmann (1867)

Consiste en separar a partir de la MS y se obtiene 5 principios nutritivos brutos

Humedad y materia seca

Permite comparar valores, convertir a valores de humedad

Materia orgánica e inorgánica

Acá nos referimos a las cenizas

Son un término analítico equivalente al residuo inorgánico que queda después de calcinar la materia orgánica.

Extracto Etéreo

En este nos referimos a los lípidos

Se definen como un grupo heterogéneo de compuestos insolubles en agua y disolventes orgánicos

Proteína cruda

Se utiliza en método de Kjeldahl

Determina la materia nitrogenada total, que incluye tanto las no proteínas como las proteínas verdaderas.

Fibra cruda

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

Elementos libres de Nitrógeno

En el ELN se encuentra una mezcla de sustancias orgánicas dentro de las cuales no figura ninguna que contenga nitrógeno.

# Gestación

## Van Soest

Se obtiene 2 residuos principales FDN Y FDA

Determinará la cantidad de fibra detergente neutro en una muestra de forraje

## Pared celular vegetal

Tienen una pared rígida de celulosa, que brinda protección.

La constitución molecular y estructural, depende del tipo de célula, tejido y especie vegetal.

## Compuestos secundarios

Se ha demostrado que existe gran variación en cuanto a la concentración de estos metabolitos en la planta.

## Fracciones de proteína

A (nitrógeno no proteínico)  
B 1 (proteína soluble)  
B 2 (proteína insoluble en amortiguador pero soluble en detergente neutro)  
C (proteína insoluble en detergente ácido)

## Taninos

Polifenoles, los taninos son derivados del ácido gálico.

Se clasifican en: condensados y los hidrolisables.

## Vitaminas y minerales

Las vitaminas son sustancias orgánicas, es decir su origen es animal o vegetal. Los minerales son sustancias inorgánicas procedentes de la tierra o del agua.

## N.I.R.S.

Usado para determinar la composición y calidad de heno, silo, granos y productos alimenticios.

## Cromatografía de gases

Es una técnica de separación, su gran capacidad para resolver muestras complejas.

## PH de los alimentos

Medida de la acidez o de la alcalinidad de una sustancia. Es el logaritmo negativo de la concentración de iones de hidrógeno.