



Nombre de alumno: filadelfo domingo
Ruíz Hernández

Nombre del profesor: Ana Gabriela

Nombre del trabajo: mapa
conceptual

Materia: bromatología

Grado: 3 A

Grupo: LMVZ

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 3 de diciembre de 2021

Evaluación fisicoquímica de los Alimentos

Métodos Fisiológicos

Sistema Weende o Análisis Químico Proximal

Se emplea con el objetivo de conocer la composición de los alimentos

este obtiene 5 principales aspectos y principios nutritivos

- ceniza.
- Extracto Etéreo.
- Proteína Bruta.
- Fibra bruta .
- Sustancias extractivas.

Determinación de Humedad y materia Seca

Representa el peso total de un alimento menos su contenido de agua

LOS METODOS MAS USADOS SON 3

1. Bomba calorimétrica
2. Cálculo por factores
3. Esteroles por GLC

Determinación de Materia Orgánica e Inorgánica

Se basan en la utilización de fuertes oxidantes químicos en presencia de catalizadores.

Sus Métodos de Determinación Son

- Determinación de cenizas en húmedo
- Determinación de cenizas en seco

Determinación de Extracto de Etéreo

Nos permite estimar el tiempo de almacenamiento de un producto alimenticio con base en el contenido de grasa

Sus Métodos Son

1. Método de soxhlet
2. Método de cuantificación
3. Método de bligh
4. Método de goldfish
5. Método de gerber

Determinación de Proteína Cruda

Sirve para el diagnóstico de distintas enfermedades que alteran las proteínas de la sangre, orina o del líquido cefalorraquídeo*

Sus Métodos Son

- Método de Biuret
- Método de Lowry
- Método de turbidimétrico

Determinación de los Componentes de la Pared Celular

PH del alimento

Es una medida cuantitativa de la acidez o la basicidad (también llamada alcalinidad)

La mejor manera de medir el pH en los alimentos es mediante el uso de un instrumento llamado potenciómetro o pHmetro

Vitaminas y Minerales

son sustancias orgánicas, es decir su origen es animal o vegetal.

Algunas de estas pueden ser:

1. sencibles a la luz
2. de rápida oxidación

Taninos

son moléculas útiles para la salud, sobretodo por sus propiedades antioxidantes.

Se clasifican en:

- Condensados
- Hidrolizables

Pared celular vegetal

Es una membrana resistente que protege el contenido de las células de algas, hongos, plantas, bacterias y arqueas.

Además de la membrana plasmática presentan un sistema de cubiertas, segregada por la célula y excretada al exterior de la membrana plasmática

Fracciones de la proteína

pueden fraccionarse de acuerdo a su solubilidad, en albúminas (ALB), solubles en agua, globulinas (GLB), solubles en soluciones salinas, glutelinas (GLT)

también se pueden determinar de esta manera

- A
- B1
- B2
- B3
- C