Mapa conceptual.

Ingrid Yosabet Anzueto Reyes

Parcial I

Bromatología.

Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia.

3° Cuatrimestre

EVALUACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Métodos Fisicoquímicos

Determinación de Humedad y de Materia Seca

- Todos los alimentos contienen agua
- En:
- Menos o mayor cantidad dependiendo de su proceso
- Los métodos son:
- Método de secado por estufa
- Método de secado en termo balanza
- Método de secado en estufa de vacío
- Método de destilación azeotrópica
- Método de Karl Ficher

Determinación de materia orgánica e inorgánica

- Las cenizas de un alimento
- Son:
- Residuo orgánico
- Los métodos son:
- Determinación de cenizas en húmedo
- Método de cenizas totales.

Determinación de extracto de etéreo

- Los lípidos se definen como un grupo heterogéneo
- De:
- Compuestos solubles en disolventes como éter e insolubles en agua.
- Los métodos son:
- Método de extracción y cuantificación
- Método de soxhlet
- Método de goldfish
- Método por lotes
- Método de Bligh-Dyer
- Método de RoseGottlieb
- Método de gerber
- Método de mojonnier

Determinación de proteína cruda

- Quiere decir:
- El Nitrógeno
- Los métodos son:
- Método de Kjeldahl
- Absorción a 280 nm
- Método de Biuret
- Método de Lowry
- Método turbidimétrico
- Unión de colorantes

Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celular

- La fibra cruda
- Es considerado:
- Constituida por celulosa, hemicelulosa y lignina