



MATERIA: BROMATOLOGÍA I



DOCENTE: MVZ ENRIQUE LEÓN

ALUMNO: ALEJANDRO DANIEL ALVAREZ V,

TEMA: DETERMINACION DE HUMEDAD Y  
MATERIA SECA, PH DEL ALIMENTO

SEGUNDO PARCIAL

JUNIO 11, 2023

## Determinación de humedad y materia seca

Cualquiera que sea el método de industrialización a que hayan sido sometidos, contienen agua en mayor o menor proporción

En los tejidos vegetales y animales, puede decirse que existe en dos formas generales: "agua libre" Y "agua ligada"

Se encuentra en los alimentos como agua de cristalización

Las cifras de contenido en agua varían entre un 60 y un 95% en los alimentos naturales

El agua libre o absorbida, que es la forma predominante, se libera con gran facilidad.

El agua ligada se halla combinada o absorbida

En los hidratos

# pH del alimento

Medida de la acidez o de la alcalinidad de una sustancia

Es el logaritmo negativo de la concentración de iones de hidrógeno

El pH entonces es un valor numérico que expresa la concentración de iones de hidrógeno

Una manera simple de determinarse si un material es un ácido o una base es utilizar papel de tornasol

El papel de tornasol es una tira de papel tratada que se vuelve color de rosa cuando está sumergida en una solución ácida, y azul cuando está sumergida en una solución alcalina.