



Mi Universidad

CUADRO SINÓPTICO

Nombre del Alumno: Ana Karen Cancino Borraz

Nombre del tema: Métodos físico-químicos

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Bromatología animal

Nombre del profesor: Gonzalo Rodríguez Rodríguez

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: Tercero

MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS

MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS

ES

La evaluación de los alimentos, el análisis fisicoquímico que brinda la determinación de su composición, es decir cuantas sustancias estan presentes en un alimento.

SE DIVIDEN EN

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

son

sistemas complejos de gran riqueza nutritiva y por tanto son sensibles al ataque de microorganismos como hongos, bacterias o levaduras.

ANÁLISIS SENSORIAL

ES

Una disciplina científica que permite evaluar el color, olor, sabor y textura de los alimentos.

ESTUDIOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Son

Las transformaciones que pasa el alimento al ser almacenado que involucren en su composición química.

DETERMINACIÓN DE HÚMEDAD Y MATERIA SECA

Todos los alimentos, cualquiera que sea el método de industrialización a que hayan sido sometidos, contienen agua en mayor o menor proporción.

Se basa en un

Análisis de humedad para la determinación de la cantidad y calidad del alimento.

Análisis de materia seca MS que representa el peso total de un alimento menos su cantidad de agua.

La cantidad de materia seca de los pastos y forrajes es variable según su madurez, especie y manejo.

DETERMINACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA E INORGÁNICA

ORGÁNICA

La materia orgánica del suelo es una mezcla heterogénea de residuos orgánicos de vegetales o animales en cualquier grado de descomposición, introducidos en el suelo y del humus, mezcla compleja de sustancias coloidales producto final de la descomposición.

en

Condiciones físicas aumenta la capacidad de intercambio de los suelos y aportan N,P,K y S.

INORGÁNICA

Compuestos de tipo mineral que no son volátiles, ni combustibles ni biodegradables.

componente principal es

Carbono y agua.

Vitaminas y minerales

es

El análisis de las vitaminas en los alimentos. La mayoría de las vitaminas son sensibles a la luz y algunas se oxidan muy rápidamente. Por lo tanto, es necesario evitar la luz solar directa y la luz brillante y utilizar material de vidrio ámbar para prevenir la degradación.

ejemplo

La vitamina A se utiliza como un nombre genérico para describir al retinol, sus ésteres y los correspondientes isómeros. Se encuentra principalmente en productos animales tales como leche, crema, mantequilla, queso, huevos, carne, hígado, riñón y aceite de hígado de bacalao.

