



Mi Universidad

“Cuadro Sinóptico”

Nombre del Alumno: Gómez Chacón Rodrigo

Nombre del tema: Evaluación físico química de los alimentos

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Bromatología animal

Nombre del profesor: Gonzalo Rodríguez Rodríguez

Nombre de la Licenciatura: “Medicina veterinaria y zootecnia”

Cuatrimestre: 3

Evaluación físico química de los alimentos

Métodos físicoquímicos

Las características de los animales provienen de los diferentes ensayos a los que se les puede someter

Y estas son las 3 Evaluaciones

Analisis fisicoquimico

Brinda poderosas herramientas que permiten caracterizar un alimento desde el punto de vista nutricional y toxicologico

Analisis Microbiologico

En todo alimento hay siempre una determinada carga microbiana y esta debe de ser controlada y no sobre pasar ciertos limites

Analisis sensorial

Constituye una disciplina cientifica que permite evaluar, medir, analizar e interpretar las caracteristicas snesoriales de un alimento

Determinación de humedad y materia seca.

Humedad

Es uno de los procedimientos mas usados para establecer su cantidad y calidad

Materia seca

Esta, representa el peso total de un alimento menos su contenido de agua, ese contenido es de 20 gm de Materia seca por 100gm de pastura fresca

Determinación de materia orgánica e inorgánica.

Es una mezcla interogenea de residuos orgánicos de vegetales o animales en cualquier grado de descomposición

Vitaminas y minerales.

Vitaminas

Regulan la funcion del cuerpo y apoyan a los 3 principales nutrientes para trabajar de manera eficiente

Minerales

Promueve las reacciones químicas en el cuerpo convirtiendo en enzimas y su función es regular la presión osmótica del cuerpo y los componentes de este