



## **Cuadro sinóptico**

*Nombre del Alumno: Francisco de Jesús Álvarez Velasco*

*Nombre del tema: Evaluación físico químico de los alimentos*

*Parcial: 2*

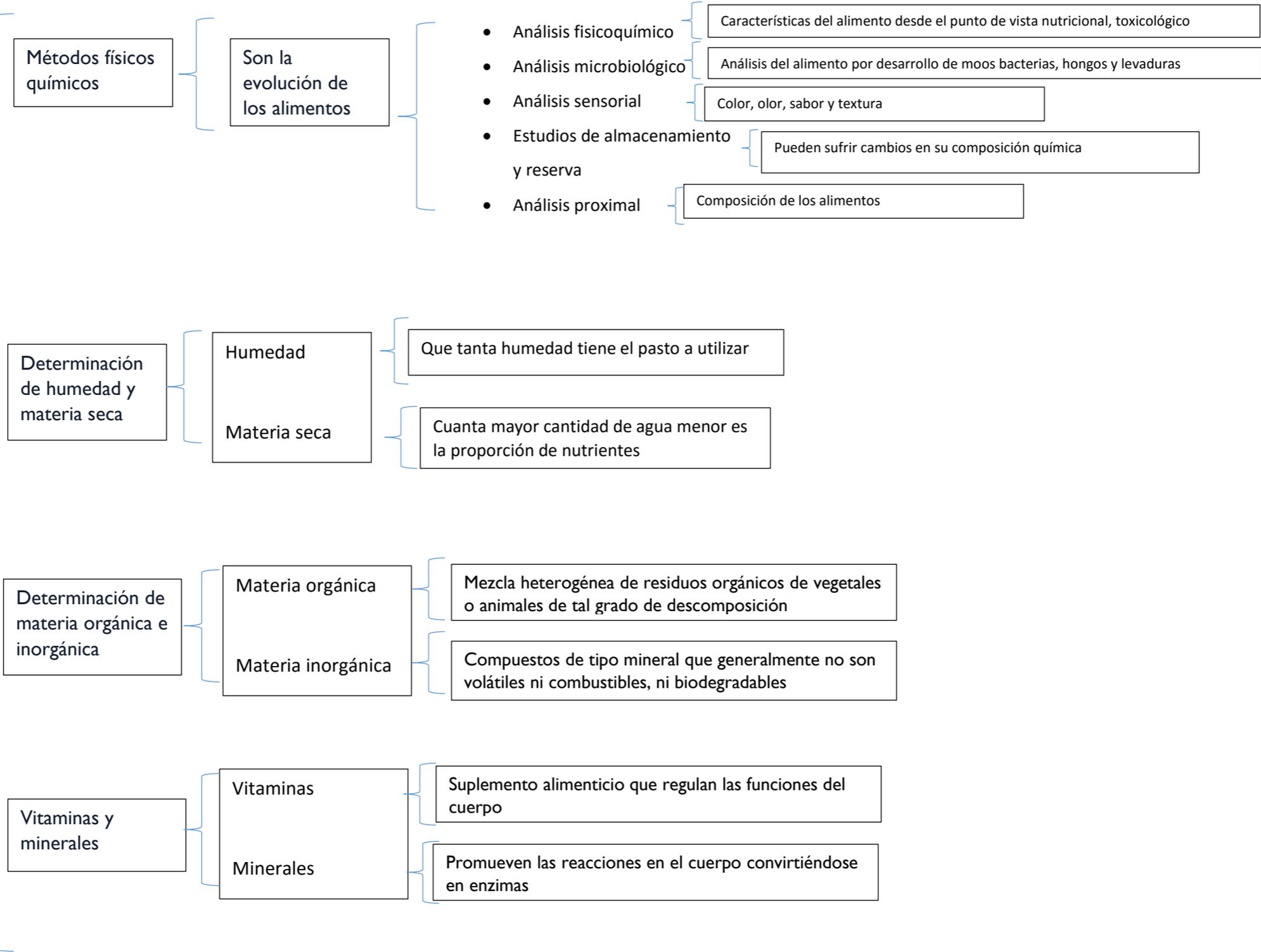
*Nombre de la Materia: Bromatología*

*Nombre del profesor: Gonzalo Rodríguez Rodríguez*

*Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia*

*Cuatrimestre: 3er*

**Evaluación físico químico de los alimentos**



Métodos físicos químicos

Son la evolución de los alimentos

- Análisis fisicoquímico
- Análisis microbiológico
- Análisis sensorial
- Estudios de almacenamiento y reserva
- Análisis proximal

Características del alimento desde el punto de vista nutricional, toxicológico

Análisis del alimento por desarrollo de moos bacterias, hongos y levaduras

Color, olor, sabor y textura

Pueden sufrir cambios en su composición química

Composición de los alimentos

Determinación de humedad y materia seca

Humedad

Que tanta humedad tiene el pasto a utilizar

Materia seca

Cuanta mayor cantidad de agua menor es la proporción de nutrientes

Determinación de materia orgánica e inorgánica

Materia orgánica

Mezcla heterogénea de residuos orgánicos de vegetales o animales de tal grado de descomposición

Materia inorgánica

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

Vitaminas y minerales

Vitaminas

Suplemento alimenticio que regulan las funciones del cuerpo

Minerales

Promueven las reacciones en el cuerpo convirtiéndose en enzimas