



Mi Universidad

Cuadro Sinóptico

Nombre del Alumno: Carolina Velasco Rodríguez

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

**B
R
O
M
A
T
O
L
O
G
I
A**

¿QUE SON LOS MÉTODOS FÍSICO QUÍMICO?

Son aquellos métodos, donde se evalúa su composición química de los alimentos como las grasas, proteínas, vitaminas. etc.

TIPOS DE ANALISIS

- Físico químico
- Microbiológico
- Sensorial

DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y MATERIA SECA

HUMEDAD

La determinación de humedad es uno de los procedimientos más utilizados para establecer cantidad y calidad

MATERIA SECA

Representa el peso total de un alimento menos su contenido de agua. Son los granos, forrajes frescos o secos.

DETERMINACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA E INORGÁNICA

ORGANICA

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

INORGANICA

Compuestos de tipo mineral, generalmente no son combustibles ni biodegradables. Se forman de manera ordinaria por la acción de fenómenos físicos y químicos: electrolisis, fusión, etc.

VITAMINAS Y MINERALES

VITAMINAS

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

MINERALES

Su función de las vitaminas es regular la presión osmótica del cuerpo. Trabaja para la formación de huesos y dientes, regulación de la temp.