



**Nombre de alumno: Carlos Daniel  
Ramírez Hernández**

**Nombre del profesor: Gonzalo  
Rodríguez Rodríguez**

**Nombre del trabajo: cuadro sinóptico**

**Materia: Bromatología**

**Grado: 3**

**Grupo: a**

Comitán de Domínguez Chiapas a 6 de junio de 2023.

Métodos  
fisicoquímicos

Que son

Es el objetivo **de** estudiar las relaciones entre propiedades físicas y composición del sistema para establecer interacciones entre los componentes químicos. Estos métodos incluyen la determinación de nutrientes como proteínas, grasas y carbohidratos.

Determinación  
de

-Humedad

De los alimentos es uno de los procedimientos más usados para establecer su calidad y cantidad, comprende la cantidad de agua que contiene el alimento.

-Materia seca

Representa el peso total de un alimento menos su contenido de agua, ese contenido se expresa en porcentaje. para valorar el contenido de humedad en los alimentos. Y valorar la proporción de nutrientes.

Determinación  
De materia

-orgánica

es una mezcla heterogénea de residuos orgánicos de vegetales o animales en cualquier prado de descomposición introducidos en el suelo y del humus

-inorgánica

son todos aquellos compuestos que están formados por distintos elementos, pero en los que su componente principal no es el carbono siendo el agua mas abundante

Vitaminas

El análisis de las vitaminas en los alimentos es un gran desafío para los químicos analíticos dado que se asocia con problemas significativos, 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.

Minerales

El método más frecuentemente utilizado para la mineralización de las muestras de alimentos es la calcinación ya sea por vía seca o , por vía húmeda con agentes oxidantes