



Nombre del Alumno: Jacqueline Guadalupe Pérez Flores

Nombre del tema: Evaluación físico química 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: 3

Evaluación físico química de los alimentos

Métodos físico químicos.

Análisis físicoquímico

Permite caracterizar un alimento desde el punto de vista nutricional y toxicológico

Constituye una disciplina científica en el desarrollo de otras ciencias

- Bioquímica
- medicina
- ciencias farmacéuticas

Análisis microbiológico

Es útil para investigar el contenido de microorganismos presentes en productos alimenticios

Análisis sensorial

Constituye una disciplina científica que permite evaluar, medir, analizar e interpretar las características sensoriales de un alimento

Determinación de humedad y materia seca.

La determinación de la humedad de alimentos sirve para establecer su cantidad y calidad

La materia seca representa el peso total de un alimento menos de contenido de agua

Determinación de materia orgánica e inorgánica

ORGANICA

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

El contenido de materia orgánica presenta grandes variaciones de los cualitativos y cuantitativos

INORGANICA

Compuestos de tipo mineral que no son combustibles, ni biodegradables

Vitaminas y minerales

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

La mayoría de las vitaminas son sensibles a la luz y algunas se oxidan muy rápidamente