



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Luis Darinel Ozuna Cinco.

Nombre del Tema: Físico Química de los Alimentos.

Parcial: Segundo

Nombre de la Materia: Bromatología Animal

Nombre del Profesor: Gonzalo Rodríguez Rodríguez.

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Cuatrimestre: Tercer

MAPA CONCEPTUAL.

FISICO QUIMICOS DE LOS ALIMENTOS.

METODOS FISICOS QUIMICOS

Se trata de un método cuyo objetivo es estudiar las relaciones entre propiedades físicas y composición del sistema para establecer interacciones entre los componentes químicos.

el análisis físico químico se encarga de medir diversas propiedades como temperaturas, conductividad, densidad, viscosidad o dureza con el objetivo de garantizar la calidad alimentaria de tus productos.

DETERMINACIÓN

HUMEDAD

La **determinación de humedad en alimentos** suele ser una de las técnicas que más se emplean para el procesamiento, control y conservación de estos componentes. Esto se debe a que **la mayoría de los productos alimenticios contienen agua en grandes cantidades.**

MATERIA SECA

La materia seca (MS) representa el peso total de un alimento menos su contenido de agua; ese contenido se expresa en porcentaje

DETERMINACIÓN DE MATERIA

ORGANICA

La materia orgánica es un parámetro importante, que se utiliza como indicador de calidad del suelo y está relacionado directamente con las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo. Además, su cuantificación se requiere para recomendar la

INORGANICA

^{Cc}La **materia inorgánica** es aquella **materia no formada fundamentalmente por C, H y O** (aunque pueden llevar estos elementos en su composición), y sus enlaces son mayoritariamente de los tipos iónico o metálico. Aunque estos elementos también están en los seres vivos, lo hacen en pequeñas proporciones y, principalmente, se encuentran "fuera de ellos", en los materiales inertes.

VITAMINAS

MINERALES

Las vitaminas y minerales son nutrientes esenciales para el funcionamiento y supervivencia de cualquier organismo. Estos se clasifican dentro del grupo de micronutrientes debido a que son requeridos en menor cantidad cuando se comparan con otros nutrientes como los carbohidratos, lípidos y proteínas.