



NOMBRE DEL DOCENTE: Gonzalo Rodríguez Rodríguez

NOMBRE DE LA ALUMNA: Andrea Guadalupe Gómez Moreno

NOMBRE DE LA MATERIA: Bromatología Animal

NOMBRE DEL TRABAJO: Cuadro sinóptico

CUATRIMESTRE: 3

GRUPO: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de junio de 2023

# MÉTODOS FÍSICOS QUÍMICOS

La evolución de los alimentos involucra tres tipos de análisis: análisis fisicoquímico, análisis

Brinda poderosas herramientas que permiten caracterizar un alimento desde el punto de vista nutricional y toxicológico

## Determinación de humedad y materia seca

La determinación de humedad de los alimentos es uno de los procedimientos más usados para establecer su cantidad y calidad. La materia seca representa el peso total de un alimento menos contenido de agua, ese contenido se expresa en porcentaje.

## Determinación de materia orgánica e inorgánica

Orgánica: es una mezcla heterogénea de residuos orgánicos de vegetales o animales en cualquier grado de descomposición. Inorgánica: compuestos de tipo mineral que generalmente no son volátiles ni combustibles ni biodegradables. La mayoría de los compuestos o reacciones son de naturaleza iónica y de reacciones rápidas.

## Vitaminas y minerales

Mientras que las vitaminas son sustancias orgánicas (de origen animal o vegetal), los minerales son sustancias inorgánicas procedentes de la tierra o del agua, que absorben las plantas o que ingieren los animales.