



Nombre de alumno: Gerardo De Jesus Ceribelli Santiago.

Nombre del profesor: Gonzalo Rodriguez

Nombre del trabajo: Mapa Sinoptico...

Materia: Bromatologia

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3

Grupo: B

MINERALES

Los minerales desempeñan una variedad de funciones en el cuerpo humano, incluyendo la formación de huesos y dientes, la regulación del equilibrio de líquidos, la producción de energía, el mantenimiento del ritmo cardíaco y la función muscular, así como la participación en el sistema nervioso y la producción de hormonas.

• VITAMINAS

Las vitaminas son compuestos orgánicos necesarios en pequeñas cantidades para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud. Son coenzimas o precursores de coenzimas que participan en numerosas reacciones metabólicas del cuerpo. Se clasifican en vitaminas liposolubles (como las vitaminas A, D, E y K) y vitaminas hidrosolubles (como las vitaminas del complejo B y la vitamina C).

MÉTODOS FÍSICO QUÍMICOS

Los métodos físico-químicos en bromatología son técnicas y procedimientos utilizados para analizar las propiedades físicas y químicas de los alimentos. Estos métodos permiten determinar la composición química de los alimentos, identificar la presencia de contaminantes y evaluar la calidad y seguridad de los productos alimentarios.

IDEA SENCILLA

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit, dignissim taciti semper consequat pharetra himenaeos nam, hac ante ultrices aliquam praesent feugiat.

BROMATOLOGIA

• DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y MATERIA SECA.

La humedad es un parámetro importante en el análisis de alimentos, ya que afecta su estabilidad, textura, vida útil y calidad nutricional. La determinación de humedad permite conocer el contenido de agua en un alimento, ya que la presencia de agua es crucial para el crecimiento de microorganismos y puede promover la degradación de nutrientes.

DETERMINACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA E INORGÁNICA.

La materia orgánica se refiere a los compuestos que contienen carbono y están presentes en los alimentos, como carbohidratos, lípidos, proteínas, ácidos nucleicos, vitaminas y compuestos fenólicos. La determinación de materia orgánica es importante para evaluar el contenido nutricional de los alimentos y comprender su composición química.