



NOMBRE DE ALUMNO:
YAZMIN LUCERO GUTIERREZ SANCHEZ

NOMBRE DEL PROFESOR:
GONZALO RODRIGUEZ RODRIGUEZ

NOMBRE DEL TRABAJO:
CUADRO SINOPTICO

MATERIA:
BROMATOLOGIA

GRADO:

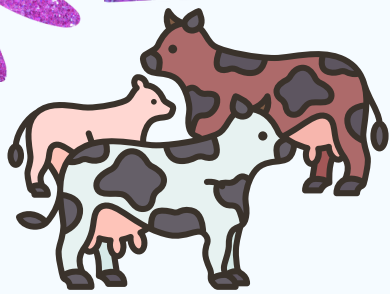
3

GRUPO:

B

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 09 DE JUNIO DEL 2023

EVOLUCION FISICO QUIMICA DE LOS ALIMENTOS



FISICOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Implica la caracterización de los alimentos, haciendo énfasis en la determinación de su composición química, es decir sustancias que están presentes en un alimento (grasas, proteínas, vitaminas, minerales, etc).

DETERMINACION DE HUMEDAD Y MATERIA SECA

Todos los alimentos, cualquiera que sea el método de industrialización a que hayan sido sometidos, contienen agua en mayor o menor proporción. En los tejidos vegetales y animales, puede decirse que existe en dos formas generales: "agua libre" y "agua ligada".

DETERMINACION DE MATERIA ORGANICA E INORGANICA

Las cenizas de un alimento son un término analítico equivalente al residuo inorgánico que queda después de calcinar la materia orgánica. El valor principal de la determinación de cenizas es que supone un método sencillo para determinar la calidad de ciertos alimentos.

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.

