



**NOMBRE DE ALUMNO: MARIANA AGUILAR JIMÉNEZ**

**NOMBRE DEL PROFESOR: GONZALO RODRIGUEZ RODRIGUEZ**

**NOMBRE DEL TRABAJO: CUADRO SINOPTICO**

**MATERIA: BROMATOLOGIA I**

**GRADO: 3**

**GRUPO: B**

**COMITÁN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS 11 DE JUNIO DEL 2023**

# MÉTODOS FÍSICOQUÍMICOS

IDEADO POR HENNEBERG Y STOHMANN (1867) EN LA ESTACIÓN EXPERIMENTAL DE WEENDE (ALEMANIA)

Consiste en separar, a partir de la MS de la muestra, una serie de fracciones que presentan unas ciertas características comunes de solubilidad o insolubilidad en diferentes reactivos.

DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y DE MATERIA SECA

Cualquier método de industrialización a que hayan sido sometidos, contienen agua en mayor o menor proporción, Las cifras de contenido en agua varían entre un 60 y un 95% en los alimentos naturales.

Los métodos de secado son los más comunes para valorar el contenido de humedad en los alimentos; se calcula el porcentaje en agua por la pérdida en peso debida a su eliminación por calentamiento bajo condiciones normalizadas

DETERMINACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA E INORGÁNICA

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 supone un método sencillo para determinar la calidad de ciertos alimentos

VITAMINAS Y MINERALES

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

Necesario evitar la luz solar directa y la luz brillante y utilizar material de vidrio ámbar para prevenir la degradación

La vitamina A se utiliza como un nombre genérico para describir al retinol, sus ésteres y los correspondientes isómeros, se encuentra principalmente en productos animales tales como leche, crema, mantequilla, queso, huevos.