



NOMBRE DE ALUMNO: MARIA JOSE AGUIRRE ALBORES

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)

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

DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y DE MATERIA SECA

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

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

DETERMINACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA E INORGÁNICA

El valor principal de la determinación de cenizas supone un método sencillo para determinar la calidad de ciertos alimentos

Las cenizas de un alimento son un término analítico equivalente al residuo inorgánico que queda después de calcinar la materia orgánica

VITAMINAS Y MINERALES

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

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

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