



*Licenciatura:*

*Medicina veterinaria y zootecnia*

*Nombre de alumno:*

*Ángel Ernesto Muñoz Roblero*

*Nombre del profesor:*

*Marias de los angeles Venegas castro*

*Nombre del trabajo:*

*Evaluación Fisioquimico De Alimentos*

*Materia:*

*Bromatología Animal*

*Cuatrimestre:*

*3er*

*Grupo:*

*A*

*Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de junio de 2024.*

# EVALUACION FISICO-QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

## Análisis Fisiokuímico

Este análisis cumple un papel muy importante en la determinación del valor nutricional de los alimentos

## Determinación de Humedad y de Materia Seca

Método de Karl Fischer.

Es el único método químico comúnmente usado para la determinación de agua en alimentos que precisamente se basa en su reactivo

## Determinación de Proteína Cruda (Nitrógeno)

Método Kjeldahl

El método se basa en la determinación de la cantidad de Nitrógeno orgánico contenido en productos alimentarios, compromete dos pasos consecutivos:

## Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno (ELN, Carbohidratos).

El ELN es una mezcla de almidones y azúcares de la muestra más algo de hemicelulosa y lignina

Es un índice útil en la práctica, de la porción de carbohidratos no celulósicos del alimento.

## Análisis weende

Con este método se obtienen cinco principios nutritivos brutos cenizas, proteína bruta (PB), Extracto entero (EE), fibra bruta (FB) y Sustancias Extractivas Libres de Nitrógeno (SELN)

## Determinación de Extracto Etéreo (Lípidos)

Método de Soxhlet

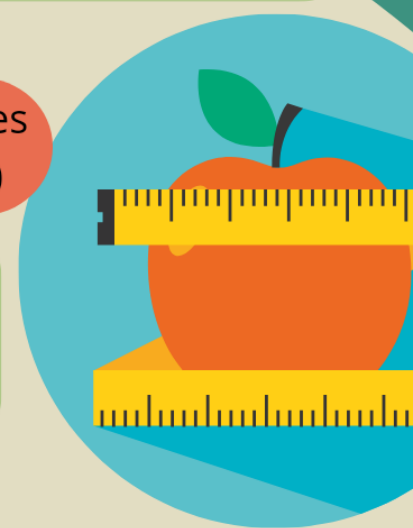
Es una extracción semicontinua con un disolvente orgánico. En este método el disolvente se calienta, se volatiliza y condensa goteando sobre la muestra la cual queda sumergida en el disolvente

## Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celular

La fibra representa la porción no digerible de los alimentos, por consiguiente, mientras mayor sea su concentración en un producto dado, menor será su valor alimenticio, aunque es importante recomendarlo para el buen funcionamiento del intestino.

## Determinación de los componentes de la pared celular (Método Van Soest)

La fibra detergente neutro (FDN): Es la porción de la muestra de alimento que es insoluble en un detergente neutro., en este caso específico se utiliza una solución de sulfatolauril sódico en un pH neutro.



## Bibliografía

UDS. (2024). *Antología*. Obtenido de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/27255a9e5edcb1c97f8a0b46e09aa036-LC-LMV306-BROMATOLOGIA%20ANIMAL.pdf>