



Mi Universidad

**SUPER
NOTA**

NOMBRE DEL ALUMNO: IVAN DE JESUS MORENO LOPEZ.

NOMBRE DEL TEMA: EVALUACION FISICO-QUIMICA DE LOS ALIMENTOS.

PARCIAL: 2

NOMBRE DE LA MATERIA: BROMATOLOGIA.

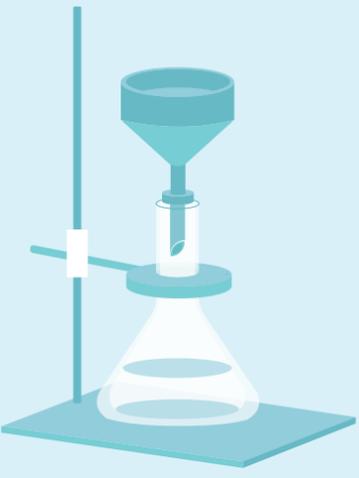
NOMBRE DEL PROFESOR: BIOLOGA MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS CASTRO

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

CUATRIMESTRE: TERCERO

COMITÁN 13-06-24

EVALUACION FISICO-QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

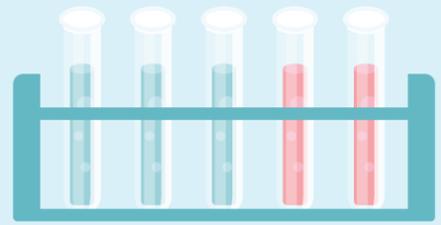


métodos fisicoquímicos.

Es necesario realizar un análisis de alimentos para asegurar que sean aptos para el consumo humano y para asegurar que cumplen con las características y composición que se espera de ellos.

El Sistema Weende o Análisis Químico Proximal (AQP)

Es la referencia para la medida legal de fibra en granos, sémolas, harinas y piensos, incluso si representa la mayor parte de la celulosa pero solo una parte de la lignina y ninguna ceniza.



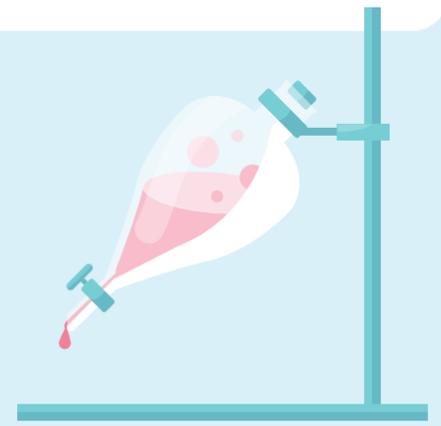
Determinación de Humedad y de Materia Seca

El porcentaje de materia seca se refiere a la cantidad de alimento menos el agua contenida en dicho alimento. El agua libre o absorbida, que es la forma predominante, se libera con gran facilidad.



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. La determinación en seco es el método más común para cuantificar la totalidad de minerales en alimentos y se basa en la descomposición de la materia orgánica

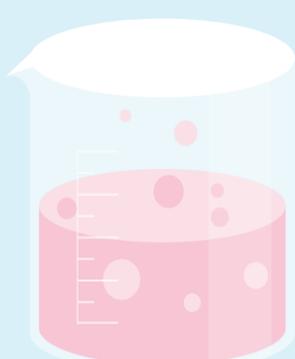


Determinación de Extracto Etéreo (Lípidos)

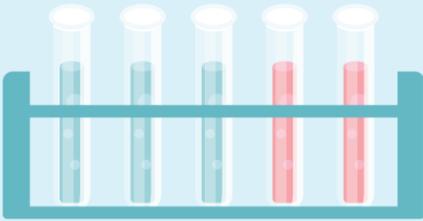
Nos permite estimar el tiempo de almacenamiento de un producto alimenticio con base en el contenido de grasa, ya que un alimento que contenga una alta cantidad de grasa sufre el proceso de oxidación o acidez.

Determinación de Proteína Cruda (Nitrógeno)

Calcula la proteína real y la cantidad de sustancias que contienen nitrógeno, como amoníaco, aminoácidos y nitratos, utilizando un multiplicador constante de la cantidad de nitrógeno



Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celular.



Las fibras son componentes de la pared celular de los vegetales, formadas principalmente por celulosa, hemicelulosa, lignina. La fibra representa la porción no digerible de los alimentos y, por consiguiente, mientras mayor sea su concentración en un producto dado, menor será su valor alimenticio

Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno (ELN, Carbohidratos.

En el ELN se encuentra una mezcla de sustancias orgánicas dentro de las cuales no figura ninguna que contenga nitrógeno. se compone de almidón y azúcares (alto valor energético).

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

Determina la fibra detergente neutro (FDN) y la fibra detergente ácido (FDA), que representan la celulosa, hemicelulosa y lignina.

pared celular vegetal

Las células vegetales tienen una pared rígida de celulosa, que le brinda protección, sin impedir la difusión de agua y iones desde el medio ambiente hacia la membrana plasmática, que es la verdadera barrera de permeabilidad de la célula.



Fracciones de la proteína

el PDIA o proteína digerida en el intestino procedente del propio alimento y el PDIM o proteína digerida en el intestino procedente de la proteína microbiana

N.I.R.S

La técnica se basa en la quimiométrica, la cual combina la espectroscopia, la estadística y la computación para desarrollar modelos matemáticos (Jiménez, 2007), es así que una muestra es irradiada con un haz de luz del infrarrojo cercano y la cantidad de luz absorbida

Bibliografía.

universidad del sureste.2024./f.antologia bromatologia

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