

PROGRAMA DE EDUCACION
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOCTENIA

ASIGNATURA
BROMATOLOGIA

TEMA
SUPER NOTA

DOCENTE
VENEGAS CASTRO MARIA DE LOS ANGELES

ESTUDIANTE
MANUEL CALVO SANTIAGO

GRADO: TERCER CUATRIMESTE

GRUPO: A

FECHA DE ENTREGA

14/06/2024

EVALUACION FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS

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

REALIZAR UN ANÁLISIS DE ALIMENTOS: Para el consumo humano y para asegurar que cumplen con las características y composición



EL ANÁLISIS DE WEEND: . El método fue ideado por Hannover y Stohmann (1867) en la estación experimental de Weende consiste en separar, a partir de la MS de la muestra

P.B: Proteínas, péptidos, nitrato

G.B: Grasa, aceites, ceras,

F.B: Celulosa, hemocele

DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y DE MATERIA SECA

* Las cifras de contenido en agua varían entre un 60 y un 95% en los alimentos naturales

MÉTODOS DE SECADO: Se calcula el porcentaje en agua por la pérdida en peso debida a su eliminación por calentamiento bajo condiciones normalizadas

MÉTODO POR SECADO DE ESTUFA: Se basa en la pérdida de peso de la muestra por evaporación del agua

MÉTODO POR SECADO EN ESTUFA DE VACÍO: A la presión de vapor con la presión del sistema a una temperatura

MÉTODO DE SECADO EN TERMOBALANZA: Se basa en evaporar de manera continua la humedad de la muestra y el registro continuo de la pérdida de peso

MÉTODO DE DESTILACIÓN AZEOTRÓPICA: Se basa en la destilación simultánea del agua con un líquido inmiscible en proporciones constantes



DETERMINACIÓN DE EXTRACTO ETÉREO (LÍPIDOS)

las proteínas y carbohidratos, constituyen los principales componentes estructurales de los alimentos

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN Y CUANTIFICACIÓN: Se determina comúnmente por métodos de extracción con disolventes orgánicos

MÉTODO DE SOXHLET: En este método el disolvente se calienta, se volatiliza y condensa goteando sobre la muestra

MÉTODO DE GOLDFISH: Éste se calienta, volatiliza para posteriormente condensarse sobre la muestra



DETERMINACIÓN DE PROTEÍNA CRUDA: A se determina mucho más frecuentemente la proteína total que las proteínas o aminoácidos individuales

MÉTODO DE BIURET: E un paso donde se cuantifica la formación de un complejo estable entre proteínas y cobre

MÉTODO DE LOWRY: Por la oxidación de tirosina, triptófano, cisteína, cistina de las cadenas polipeptídicas

Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared célula: La naturaleza química de la fibra cruda, aun cuando no está bien establecida, se considera constituida por celulosa, hemicelulosa y lignina



Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno (ELN, Carbohidratos: se encuentra una mezcla de sustancias orgánicas dentro de las cuales no figura ninguna que contenga nitrógeno

VITAMINAS Y MINERALES: Se encuentra principalmente en productos animales tales como leche, crema, mantequilla, queso, huevos, carne, hígado, riñón y aceite de hígado de bacalao

PH DEL ALIMENTO: Es el logaritmo negativo de la concentración de iones de hidrógeno. Una escala numérica utilizada para medir la acidez y basicidad de una sustancia



Bibliografía

Universidad Del Sureste. S/F. Antologia de BROMATOLOGIA ANIMAL.PDF

27255a9e5edcb1c97f8a0b46e09aa036-LC-LMV306-BROMATOLOGIA ANIMAL.pdf