



Nombre de alumno: Luis Ángel López Méndez.

Nombre del profesor: María De Los Ángeles Venegas.

Nombre del trabajo: Súper Nota.

Materia: Bromatología.

Grado: 3°

Grupo: A

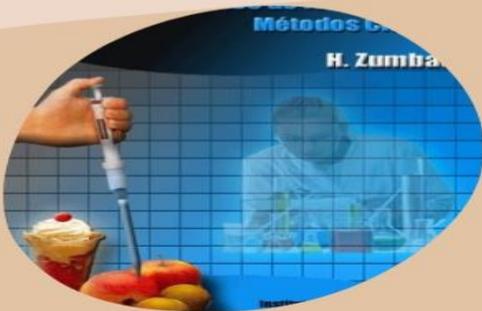
DESCUBRIENDO LA EVALUACION FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS

CONCEPTOS Y METODOS FISICOQUIMICOS

El análisis tiene un papel muy importante para checar las propiedades fisicoquímicas de los alimentos, para saber si son aptos para el consumo humano, para determinar su valor nutricional, su composición química,

EL SISTEMA WEENDE O ANALISIS QUIMICO PROXIMAL

5 principios nutritivos, las cenizas, proteína bruta, extracto etero, fibra bruta y por ultimo las sustancias extractivas libres de nitrógeno, las primeras 4 se obtiene por el analisis especificos, se calcula restando el % de MS



DETERMINACION DE MATERIA ORGANICA E INORGANICA

Las cenizas de un alimento son un término analítico equivalente al residuo inorgánico, normalmente no son las mismas sustancias en un producto original. los productos que tienen mucha agua existen 2 métodos. en seco y en via húmeda

DETERMINACION DE HUMEDAD Y DE MATERIA SECA

Cualquier alimento que se manipulado por algún método de industrialización contendrán mayor o menor agua, con una porción de 60 a 95 %, en los tejidos vegetales y animales existen 2 métodos agua libre y agua ligada, la agua libre es mas facil de liberarse.

DETERMINACION DE EXTRACTO ETereo

Los lípidos, proteínas y carbohidratos constituyen los principales componentes estructurales de los alimentos, estos se definen como un grupo heterogéneo, liposolubles en agua, contienen carbono, hidrogeno y oxígeno, otros llegan a contener fósforo y nitrógeno, existen diferentes metodos uno de los mas conocidos es soxhlet.



DETERMINACION DE PROTEINA CRUDA(NITROGENO)

Método de Kjeldahl, este método se basa en la determinación de nitrógeno orgánico como las proteínas, verdaderas en productos alimentarios, la descomposición de la materia orgánica bajo el calentamiento en presencia de ácido sulfúrico concentrado en este proceso ocurre la deshidratación, y carbonización de la materia orgánica.

DETERMINACION DE NITROGENO

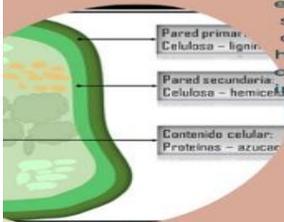
DESTILACIÓN
ESTILACIÓN
TILACION

componen el método mas
de determinación de
nitrogeno.



DETERMINACION DE FIBRA CRUDA Y COMPONENTES DE LA PARED CELULAR

La fibra representa la porción no digerible de los alimentos entre mayor sea la concentración de un producto menor será su valor alimenticio, la naturaleza química de la fibra cruda aun cuando no está bien establecida, se considera constituida por la celulosa, hemicelulosa y lignina, lo que se hace es la simulación de la digestión en el organismo, por tratamientos ácidos y alcalinos, separando lo soluble de lo insoluble



DETERMINACION DE LOS COMPONENTES DE LA PARED CELULAR

Las células vegetales se encuentran rodeada de una pared de celulosa y hemicelulosa, con una sustancia que no es carbohidratada la lignina, la fibra tiene diferentes valores nutritivos para los rumiantes, los que no rumian dado que la celulosa y la hemicelulosa, se aprovechan de diferente manera por la flora ruminal

Bibliografía

27255a9e5edcb1c97f8a0b46e09aa036-LC-LMV306-BOMATOLOGIA%20ANIMAL.pdf