



**Mi Universidad**

# SÚPER NOTA

NOMBRE DEL ALUMNO: VALERIA OVILLA LIÉVANO

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

## CONCEPTOS Y MÉTODOS FISICOQUÍMICOS.

El análisis físico-químico implica la caracterización de los alimentos desde el punto de vista físico-químico, haciéndose énfasis en la determinación de su composición química, es decir determinar que sustancias están presentes en un alimento (proteínas, grasas, vitaminas, minerales, carbohidratos, contaminantes metálicos, residuos de plaguicidas, toxinas, antioxidantes, etc.) y en qué cantidades se encuentran.

### EL SISTEMA WEENDE O ANÁLISIS QUÍMICO PROXIMAL (AQP)

El método fue ideado por Henneberg y Stohmann (1867). consiste en separar, a partir de la MS de la muestra, una serie de fracciones que presentan unas ciertas características comunes de solubilidad o insolubilidad en diferentes reactivos. Con este método se obtienen cinco principios nutritivos brutos que son: Cenizas, proteína bruta, extracto etéreo, fibra bruta y sustancias Extractivas Libres de Nitrógeno.



### DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y DE MATERIA SECA

Todos los alimentos, cualquiera que sea el método de industrialización que hayan sido sometidos, contienen agua en mayor o menor proporción. Las cifras de contenido en agua varían entre un 60 y un 95% en los alimentos naturales. Los métodos de secado son los más comunes para valorar el contenido de humedad en los alimentos; se calcula el porcentaje en agua por la pérdida en peso debida a su eliminación por calentamiento bajo condiciones normalizadas.

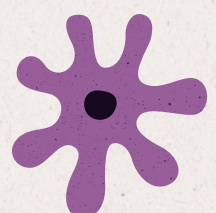
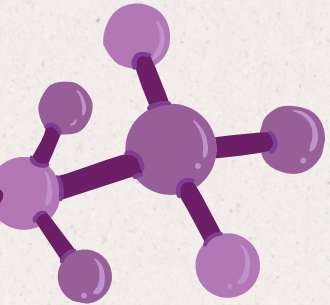
tipos de métodos: Método por secado de estufa, Método por secado en estufa de vacío, Método desecado en termobalanza, Método de destilación azeotrópica, Método de Karl Fischer



### DETERMINACIÓN DE EXTRACTO ETÉREO (LÍPIDOS)

Los lípidos, junto con las proteínas y carbohidratos, constituyen los principales componentes estructurales de los alimentos.

Los lípidos se definen como un grupo heterogéneo de compuestos que son insolubles en agua, pero solubles en disolventes orgánicos tales como éter, cloroformo, benceno o acetona. Los métodos utilizados son: Métodos de extracción y cuantificación, Método de Soxhlet, Método de Goldfish, Método por lotes, Método de Bligh-Dyer, Método de Röse-Gottlieb, Método de Gerber, Método de Mojonnier



#### Bibliografía.

universidad del sureste.2024./f.antologia bromatologia

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