



**Nombre de alumno:** Eddy Antonio López Pérez

**Nombre del profesor:** MARIA DE LOS ANGELES  
VENEGAS CASTRO

**Nombre del trabajo:** SUPER NOTA

**Materia:** BROMATOLOGIA

**Grado:** 3

**Grupo:** A

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de junio del 2024

# CONCEPTOS Y METODOS FISICO QUIMICOS

EL ANALISIS FISICO QUIMICO IMPLICA LA CARACTERIZACION DE LOS ALIMENTOS DESDE EL PUNTO DE VISTA FISICO QUIMICO, CUMPLE UN PAPEL MUY IMPORTANTE EN EL PAPEL DE DETERMINACION DE LOS VALORES NUTRICIONALES, ESTO SE DIVIDE EN 5 METODOS.

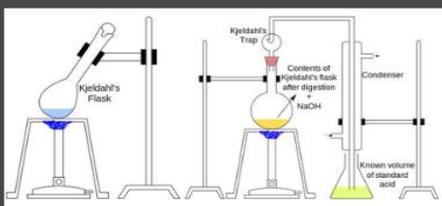
## SISTEMA WEENDE O ANALISIS PROXIMAL

- EL METODO FUE CREADO POR HENNERG Y STOHHMANN EN 1867 EN WEENDE ALEMANIA.
- CON ESTE METODO SE OBTIENE CINCO PRINCIPIOS NUTRITIVOS BRUTOS COMO: PB, EE, GB, FB, SELN, MELN, ELN



## METODO KJELDAHL

- EL METODO KJELDAHL FUE DESARROLLADO EN EL SIGLO XIX POR EL QUIMICO JOHAN KJELDAHL
- SE USA PARA LA DETERMINACION DEL CONTENIDO DE NITROGENO EN DIFERENTES MUESTRAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA SE UTILIZA PARA LA DETERMINACION DE PROTEINAS
- SE DIVIDE EN 3 ETAPAS DIGESTION, DESTILACION Y TITULACION



## METODO SOXHLET

- ES UNA TECNICA DE SEPARACION SOLIDA LIQUIDA UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
- FUE CREADA EN 1879 QUE SIRVE PARA DETERMINAR COMPONENTES CUANTITATIVOS Y CUALITATIVOS



## METODO RANDALL

- ES UN METODO MAS RAPIDO Y EFICIENTE EN TEMPERATURA MAYOR QUE OTROS
- NO TRABAJA POR CICLOS
- TIENE 3 ETAPAS: COCCION, ACLARADO Y EVAPORACION



## METODO DE VAN SOEST

- CONSISTE EN LA DETERMINACION QUIMICA DE LOS FORRAJES, BASADAS EN UNA DIGESTION INICIAL
- DIVIDE LOS COMPONENTES EN TRES FRACCIONES: MUY UTILIZABLE, PARCIALMENTE UTILIZABLE Y NO UTILIZABLE.



INFOGRAFIA:

2024 BROMATOLOGIA MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA UDS. ARCHIVO PDF

<https://plataformaeducativauds.com.mx/libro.php?idLibro=171848559233>