

Nombre de alumno: Jhonatan de Jesús Méndez Osuna

Nombre del profesor: MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS CASTRO

Nombre del trabajo: Super Nota

Materia: BROMATOLOGIA

Grado: 3°

Grupo: A

EVALUACION FISICO-QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Análisis Fisiológico

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



Determinación de Humedad y de Materia Seca

Método de Karl Fischer. Es el único método químico comúnmente usado para la determinación de agua en alimentos que precisamente se basa en su reactivo



Determinación de Proteína Cruda (Nitrógeno)

Método Kjeldahl
El método se basa en la determinación de la cantidad de Nitrógeno orgánico contenido en productos alimentarios, comprende dos pasos consecutivos:



Fotografía: Banco de imágenes de AGROSAVIA

Análisis Weende

Con este método se obtienen cinco principios nutritivos brutos: cenizas, proteína bruta (PB), Extracto entero (EE), fibra bruta (FB) y Sustancias Extractivas Libres de Nitrógeno (SELN)

Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno (ELN, Carbohidratos)

El ELN es una mezcla de almidones y azúcares de la muestra más algo de hemicelulosa y lignina. Es un índice útil en la práctica de la porción de carbohidratos no celulósicos del alimento.



Determinación de Extracto Etéreo (Lípidos)

Método de Soxhlet
Es una extracción semicontinua con un disolvente orgánico. En este método el disolvente se calienta, se volatiliza y condensa goteando sobre la muestra la cual queda sumergida en el disolvente

Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celular

La fibra representa la porción no digerible de los alimentos, por consiguiente mientras mayor sea su concentración en un producto dado, menor será su valor alimenticio, aunque es importante recomendarlo para el buen funcionamiento del intestino

