

# EUDS Mi Universidad

# Super Nota

Nombre del Alumno: Karla Fernanda Díaz Mazariegos

Nombre del tema: Evaluación Fisicoquímicas de Alimentos

Segundo Parcial

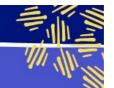
Nombre de la Materia: Bromatología Animal

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootécnica

Tercer Cuatrimestre

# EVALUACIÓN FISICOQUIMICAS DE ALIMENTOS





# IMPORTANCIA

- Detección de adulteraciones





#### DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y MATERIAL SECA

- Método: Secado en estufa (pérdida de peso por evaporación).
- Notas: Ajuste de temperatura crítico para alimentos con azúcar o grasa alta. Estufas

# MÉTODOS DE DESHIDRATACIÓN

- 1. Estufa de Vacío: ≤ 70°C, para alimentos con azúcar/grasa alta.
- 2. Trampa Bidwell: Mide volumen de aqua destilada.
- 3. Karl Fischer: Preciso, para alimentos con baja humedad.





#### DETERMINACIÓN DE CENIZAS

- · Residuo inorgánico tras calcinar materia orgánica.
- Métodos:
  - a.Seco: Cuantificación total de minerales.
  - b.Húmedo: Descomposición en ácido, determinación por gravimetría.

#### EXTRACCIÓN DE LÍPIDOS

- - a.Bligh-Dyer: Rápido, usa cloroformo, metanol, agua. b.Röse-Gottlieb: Para leche fresca,





# DETERMINACIÓN DE PROTEÍNAS

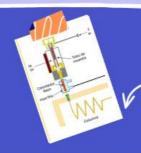
- - a.Kjeldahl: Nitrógeno a proteína

#### DETERMINACIÓN DE FIBRA CRUDA

- Incluye celulosa, hemicelulosa, lignina.
- Medición: Suma de humedad, proteína, fibr cenizas; resta de 100







# ANÁLISIS DE VITAMINAS Y PH

- Vitaminas: Métodos
- cromatográficos. pH: Concentración de iones de hidrógeno, medido con pHmetro (electrodos de cristal y referencia).

El análisis fisicoquímico asegura la calidad y seguridad de los alimentos, evaluando humedad, cenizas, lípidos, proteínas, fibra y otros componentes esenciales.

https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/27255a9e 5edcb1c97f8a0b46e09aa036-LC-LMV306-BROMATOLOGIA%20ANIMAL.pdf

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



UNIVERSIDAD DEL SURESTE 3