



**Nombre del alumno: Ibssen
jair castorena uriostegui**
**Nombre del docente: María de
los Ángeles vengas castro**
Materia: Bromatología
Trabajo: súper nota
Grado:3 Grupo:B

EVALUACION FISICO-QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

El análisis de las propiedades fisicoquímicas de los alimentos es uno de los aspectos principales en el aseguramiento de su calidad. Este análisis cumple un papel muy importante en la determinación del valor nutricional de los alimentos, en el control del cumplimiento de los parámetros exigidos por los organismos de salud y también para el estudio de las posibles irregularidades como adulteraciones, falsificaciones,



Sistema Weende

El análisis de Weende es, sin duda, el más conocido si bien posee una utilidad relativa, en algunos aspectos no ha podido ser mejorado. El método fue ideado por Henneberg y Stohmann (1867) en la estación experimental de Weende (Alemania) y 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 br



Determinación de Humedad

Todos los alimentos, cualquiera que sea el método de industrialización a que hayar 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. En los tejidos vegetales y animales, puede decirse que existe en dos formas generales: "agua libre" Y "agua ligada".



materia orgánica e inorgánica

Las cenizas de un alimento son un término analítico equivalente al residuo inorgánico que queda después de calcinar la materia orgánica. Las cenizas normalmente, no son las mismas sustancias inorgánicas presentes en el alimento original, debido a las pérdidas por volatilización o a las interacciones químicas entre los constituyentes.



Método de determinación de lipidos

- Método de Soxhlet
- Método de Goldfish
- Método de Bligh-Dyer
- Método de Röse-Gottlieb.
- Método de Gerber.
- Método de Mojonier



Método de determinación de proteínas

- Método de Kjeldahl
- Método de Biuret
- Método de Lowry

