



**Nombre de alumno: Mario Antonio
Ventura López**

**Nombre del profesor: maría de los
ángeles Venegas castro**

**Nombre del trabajo: super nota
segunda unidad**

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: bromatología

Grado: 2

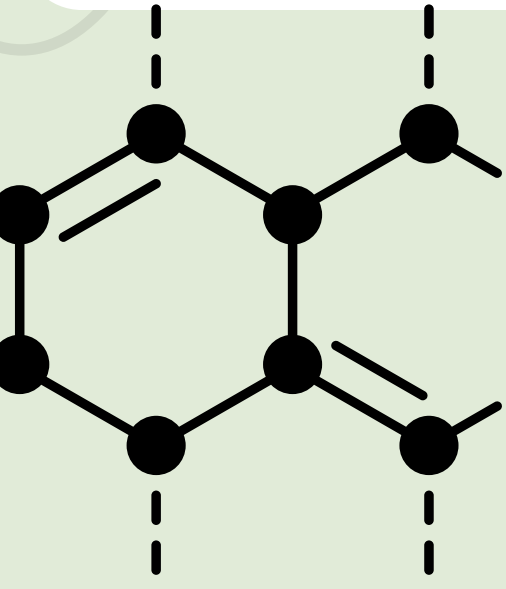
Grupo: b

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de junio de 2024

evaluacion fisico-quimica de los alimentos

Conceptos y métodos físico-químicos.

Es el análisis de las propiedades físico-químicas de los alimentos es uno de los aspectos principales en el aseguramiento de su calidad.

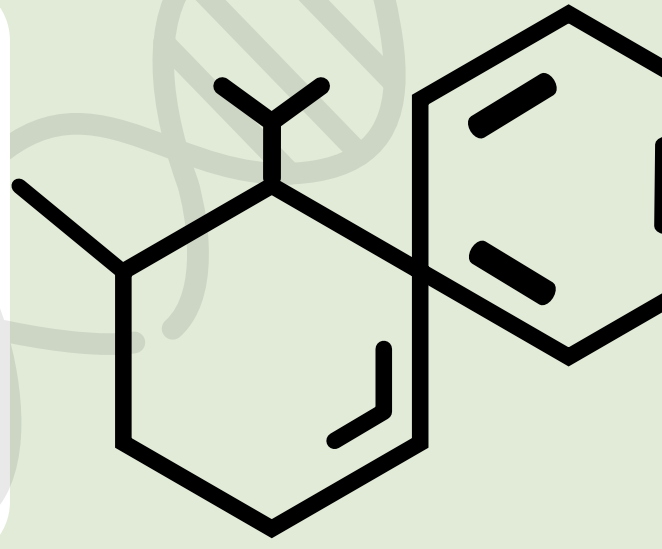


El Sistema Weende o Análisis Químico Proximal (AQP)

fue desarrollado por Henneberg y Stohmann (1867) en la estación experimental de Weende (Alemania). Se emplea con el objetivo de conocer la composición de los alimentos y aspectos como humedad, cenizas y extracto etéreo (grasa cruda).

Determinación de Humedad y de Materia Seca.

es uno de los procedimientos más usados para establecer su cantidad y calidad. La materia seca (MS) representa el peso total de un alimento menos su contenido de agua; ese contenido se expresa en porcentaje.

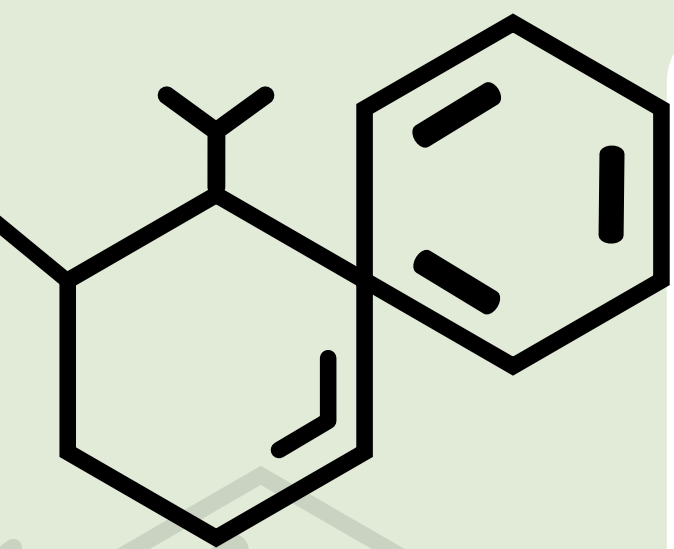


Determinación de materia orgánica e inorgánica

El valor principal de la determinación de cenizas (y también de las cenizas solubles en agua, la alcalinidad de las cenizas y las cenizas insolubles en ácido) es que supone un método sencillo para determinar la calidad de ciertos alimentos

Determinación de Extracto Etéreo (Lípidos)

Sirve para medir la cantidad de grasa contenida en un alimento o verificar la pureza de alguna grasa o aceite. Se realizan extracciones con éter etílico

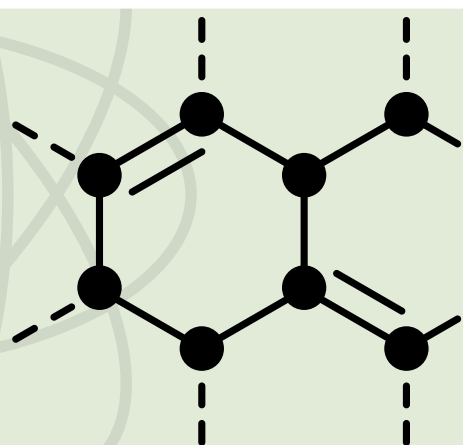
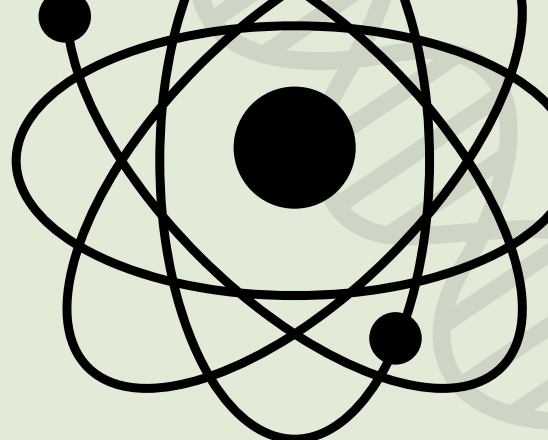


Determinación de Proteína Cruda (Nitrógeno)

se utiliza principalmente en el análisis químico de alimentos, calcula la proteína real y la cantidad de sustancias que contienen nitrógeno, como amoníaco, aminoácidos y nitratos, utilizando un multiplicador constante de la cantidad de nitrógeno

Determinación de Fibra Cruda y componentes de la pared celular.

Su determinación se basa en la simulación de la digestión en el organismo por tratamientos ácidos y alcalinos, separando los constituyentes solubles de los insolubles



Determinación de Elementos Libre de Nitrógeno (ELN, Carbohidratos.

Dentro de los Elementos Libres de Nitrógeno (ELN) se consideran a los Almidones, Azúcares, Ácidos Orgánicos, Pectinas y Mucílagos.

(Método Van Soest).

Proporciona una medición más precisa de la fibra en los forrajes que el método tradicional de Weende. Determina la fibra detergente neutro (FDN) y la fibra detergente ácido (FDA), que representan la celulosa, hemicelulosa y lignina.

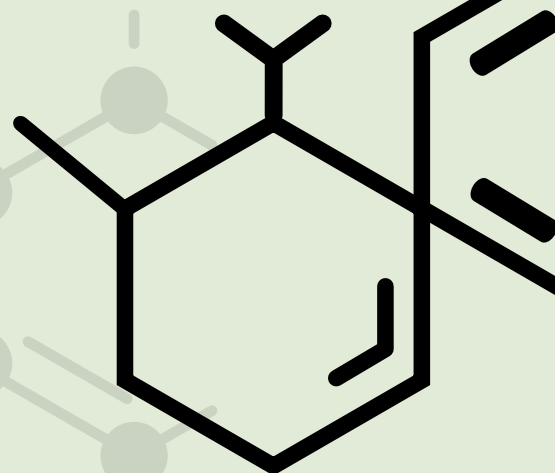


Conceptos básicos de la pared celular vegetal

es la envoltura que rodea totalmente el protoplasto de las células vegetales. Su presencia distingue las células vegetales de las animales y es la base de muchas de las características de los vegetales como organismos.

Fracciones de la proteína

mide la cantidad total de fibra y cuantifica diferencias entre los alimentos, de una forma más racional en comparación con otras fracciones de fibra.

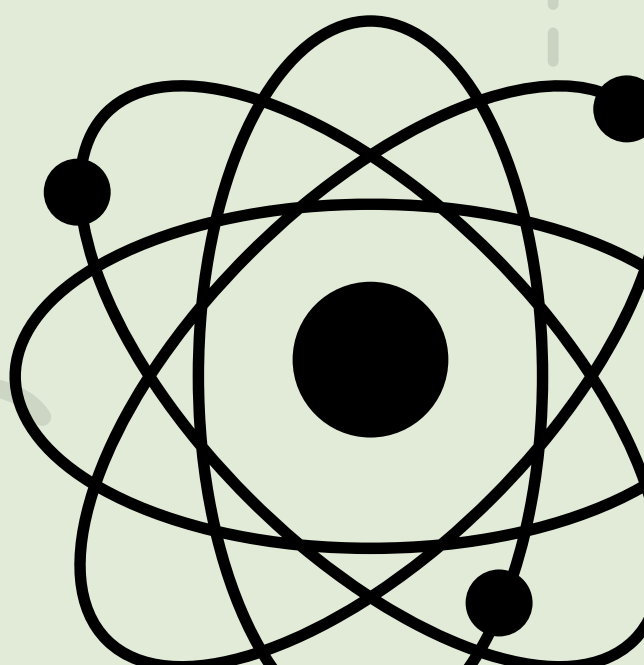
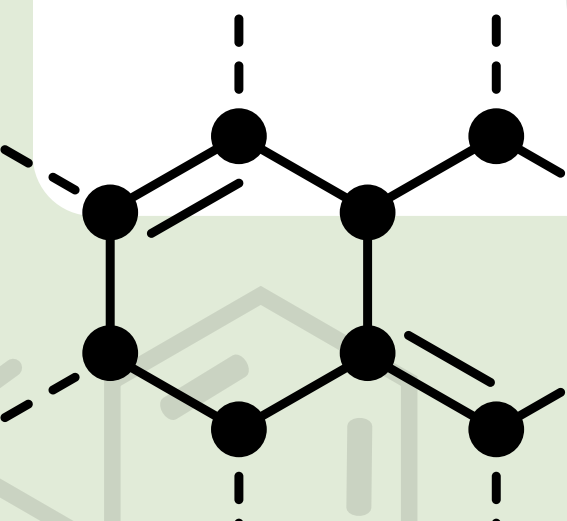


N.I.R.S

es una metodología que se basa en la quimiométrica, asociando la luz absorbida en una muestra de alimento con la composición química de la misma y con base en ello se desarrollan ecuaciones de predicción por cada componente químico del alimento.

pH del alimento

es el potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones y sirve para determinar el grado de alcalinidad o acidez de un alimento



Bibliografía

UDS. (2024). *antologia de bromatologia*. comitan de dominguez chiapas: UDS.