



SUPER NOTA

ARÉVALO CRUZ LUISANA

Médico. MARIADE LOURDES DOMÍNGUEZ
FIGUEROA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura. Medicina Veterinaria y Zootecnia

BROMATOLOGIA

Tapachula, chiapas

Sábado 15 de junio 2024

ANÁLISIS QUÍMICOS PROXIMAL DE LOS ALIMENTOS

El análisis proximal es una herramienta clave para las empresas productoras de alimentos.

Se denomina análisis proximal al conjunto de métodos que determinan la composición en términos nutricionales un alimento, también se le conoce con el nombre de Weende. Hace referencia al contenido de sustancias nutritivas de un alimento.

Funciones importantes del análisis proximal en la industria alimentaria.



1. Revela el valor nutricional de un producto, permitiendo la preparación de dietas adecuadas a los requerimientos nutricionales de cada persona.
2. Asegurarse de que los alimentos cumplan con los requerimientos legales.
3. Determina la calidad de un producto para ver si alcanza los estándares.
4. Ayuda a las empresas a analizar las características del proceso de producción.



Fotografía: Banco de imágenes de AGROSAVIA

Métodos de análisis proximal de los alimentos

Kjedahl

Este método es un proceso cuya finalidad es determinar el contenido de nitrógeno orgánico en las muestras de alimentos.

Es una volumetría ácido-base utilizando como catalizador mercurio, cobre o selenio; junto con un aparato de destilación de Kjeldahl.

Secado

Con el fin de calcular la humedad, este método se basa en el secado de una muestra en el horno y se determina a través de la diferencia de peso entre el material húmedo y seco.

Es fundamental conocer los niveles de humedad de los alimentos, considerando que un alto nivel de humedad favorece la presencia de insectos, hongos y bacterias.



Sus 3 etapas son:

Digestión

Destilación

Valoración

El análisis químico proximal es un método analítico, que comprende los siguientes análisis: Humedad, Ceniza, Proteína Cruda, extracto etéreo, fibra Cruda, e Hidratos de carbono.

El análisis de alimentos es entonces indispensable para establecer programas de alimentación de animales que sean adecuados tanto para los animales como para el hombre que los alimenta.

Al realizar el análisis químico de matrices alimentarias, la toma y tratamiento de la muestra y el método analítico seleccionado deben ser los apropiados. Los resultados deben ser analizados con un criterio estadístico y comparados con la normativa vigente. Solo realizando estos pasos, se puede proporcionar un resultado que sea válido para el consumidor.



La importancia que tiene el laboratorio en la evaluación de los alimentos es que haciendo uso de las técnicas de análisis apropiadas podemos determinar la cantidad que los animales requieren de un determinado ingrediente, pagar por los nutrimentos que compramos, evitar la compra de alimentos contaminados o adulterados.



2 formas de encarar el problema:

- Gravimetría
- Balanza de humedad

Depende de:

- Matriz de muestra
- Frecuencia de uso
- Exactitud requerida
- Costo de inversión

Instrumentación para Gravimetría



AGENDA UNA CITA