



Super nota
**"Análisis químico proximal de los
alimentos"**

Tamayo Santos Iranis

Méd. Domínguez Figueroa María de
Lourdes

Universidad del sureste
Medicina veterinaria y zootecnia

Bromatología animal

Tapachula, chis. 15,Jun. 2024



Análisis proximal de los 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.

Principalmente se aplican para:

Los materiales que se usan para formular una dieta como fuente de proteína o de energía.
· Alimentos terminados, como un control para verificar que cumplan con las especificaciones o requerimientos establecidos durante la formulación

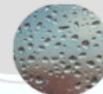
Comprenden la determinación de porcentajes de:

Todos los alimentos contienen agua, en una mayor o menor proporción, se determina este componente y se expresa en % de humedad. Algunos de los métodos más usados son

- Secado por estufa o por estufa al vacío
- Secado en Termobalanza

Humedad

%



Cenizas

%



La cenizas de un alimento es el residuo inorgánico que queda después de calcinar la materia orgánica, en términos sencillos, los minerales. La muestra se incinera a 550 - 600 °C para eliminar todo el material orgánico. El material inorgánico que no se destruye a esta temperatura se denomina ceniza

Se caracterizan por ser insolubles en agua pero solubles en disolventes orgánicos.

Se extraen de los alimentos por diferentes métodos:

- Método de Soxhlet
- Método de Golfisch
- Método de Gerber y Babcock entre otros..

Lípidos

%



Proteínas

%



La cuantificación de proteínas es la medición de la concentración de proteína total en una muestra. Las proteínas se pueden cuantificar directamente mediante absorbancia a 280 nm, o indirectamente mediante algunos métodos como: · Método de Kjeldahl

- Absorción a 280 nm
- Método de Biuret

Este método permite determinar el contenido de fibra en la muestra, después de ser digerida con soluciones de ácido sulfúrico e hidróxido de sodio y calcinado el residuo. La diferencia de pesos después de la calcinación nos indica la cantidad de fibra presente.

Fibra

%



Grasa

%



Por lo general, la determinación cuantitativa del contenido de grasa de una muestra se realiza mediante extracción con un disolvente lipófilo. La grasa libre se calcula mediante la extracción directa, sin digestión previa. El método de extracción más extendido es la extracción sólido-líquido.

