



ANÁLISIS QUÍMICOS PROXIMAL DE LOS ALIMENTOS

ROBLERO HERNENDEZ ERIKA JANETH

MVZ. Domínguez Figueroa María de Lourdes

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia

Bromatología

Tapachula, Chiapas

15 de junio del 2024

ANÁLISIS PROXIMAL DE LOS ALIMENTOS

. Revela el valor nutricional de un producto

. Asegura que los alimentos cumplan con los requerimientos legales

. Determina la calidad de un producto para ver si alcanza los estándares

. Ayuda a las empresas a analizar las características del proceso de producción

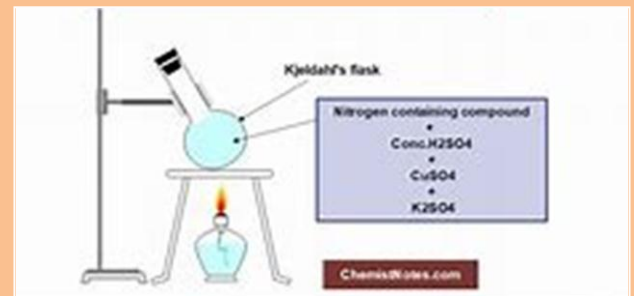


SECADO

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.

KJEDAHN

Determina el contenido de nitrógeno orgánico en las muestras de alimentos.



SOXHLET

Se emplea para determinar la cantidad de grasas y aceites en distintas muestras.

CALCINACIÓN

Se usa para realizar análisis de cenizas, el cual determina los residuos inorgánicos que quedan en un alimento después de incinerar por completo su materia orgánica.





<https://www.hidrolab.com/blog/en-que-consiste-el-analisis-proximal-de-alimentos-y-por-que-es-tan-importante/>