



Licenciatura en Medicina Veterinaria Y Zootecnia

Reyna González David Antonio

Bromatología Animal

Super nota “Análisis proximal de los alimentos”

MVZ. Domínguez Figueroa María de Lourdes

“3°. B”

Sábado 15 de junio del 2024

Análisis proximal de los Alimentos

¿Qué es?

Es una herramienta clave para las empresas productoras de alimentos.

Algunas de las funciones importantes:

- Revela el valor nutricional de un producto, permitiendo la preparación de dietas adecuadas a los requerimientos nutricionales de cada persona.
- Asegurarse de 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.

★ Métodos ★

Secado

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.

Kjedahl

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. Cuenta con tres etapas: digestión, destilación y valoración.

Soxhlet

Se emplea para determinar la cantidad de grasas y aceites en distintas muestras. Se realiza una extracción sólido-líquido para separar la grasa del resto de los componentes. Posteriormente, se evalúa el porcentaje de peso después de evaporar el solvente.

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.