



**UDS**

**Mi Universidad**

**Universidad Del Sureste**

Nombre del Alumno:  
Richard Jared Cruz Ochoa

Nombre del Docente:  
Maria de Lourdes  
Dominguez Figueroa

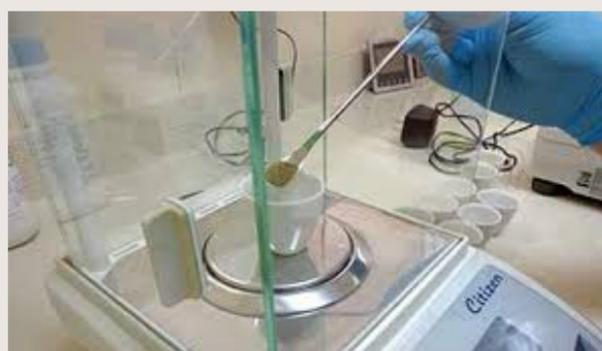
Materia:  
Bromatologia

Fecha de entrega:  
13/06/24

Medicina Veterinaria y  
Zootecnia

# ANÁLISIS QUÍMICO PROXIMAL

El análisis químico proximal de los alimentos es un método fundamental para evaluar la composición básica de los alimentos, proporcionando una visión general de sus principales componentes nutritivos. Este tipo de análisis es crucial para determinar el valor nutricional de los alimentos y garantizar su calidad y seguridad.



## Humedad:

- **Descripción:** La cantidad de agua presente en el alimento.

- **Importancia:** Conocer el contenido de humedad es esencial para determinar la estabilidad, la conservación y la calidad del alimento. Un alto contenido de humedad puede favorecer el crecimiento de microorganismos y afectar la vida útil del producto

## Proteínas:

**Descripción:** La cantidad de proteínas presentes, generalmente determinada por el método Kjeldahl.

**Importancia:** Las proteínas son cruciales para la construcción y reparación de tejidos en el cuerpo, y su contenido en los alimentos es un indicador clave de su valor nutricional.



## Lípidos (Grasas):

**Descripción:** La cantidad de grasa en el alimento, que puede medirse mediante extracción con solventes.

- **Importancia:** Las grasas son una fuente importante de energía y esenciales para la absorción de vitaminas liposolubles (A, D, E, K). También afectan la textura y el sabor de los alimentos.



Este análisis proporciona información crucial sobre el valor nutricional, la calidad y la seguridad de los alimentos. Las características del análisis proximal incluyen su simplicidad, versatilidad, importancia nutricional, utilidad en el control de calidad y cumplimiento de regulaciones alimentarias.