



UJDS

Mi Universidad

Nombre del Alumno:  
Karol Giovanni Allen Quintana

Docente:  
M.V.Z Maria de Lourdes  
Dominguez Figueroa

Materia:  
Bromatologia

Fecha de entrega:  
14/06/24

Medicina Veterinaria y  
Zootecnia

Tapachula Chiapas

# ANÁLISIS PROXIMAL EN LOS ALIMENTOS

El análisis químico proximal de los alimentos es un método de análisis bromatológico que se encarga de determinar los valores de los macronutrientes en los alimentos. A través de una combinación de diversos métodos y técnicas, se determinan cantidades de grasa, proteína, carbohidratos, humedad, residuos inorgánicos, entre otros. Este análisis es fundamental para establecer la composición química de los alimentos y proporcionar información nutricional valiosa para los consumidores.

Determinación de macronutrientes: El análisis proximal determina los valores de grasa, proteína, carbohidratos, humedad, residuos inorgánicos y otros componentes en los alimentos



Se utilizan métodos como secado, método de Kjeldahl, método de Soxhlet, calcinación y otros para determinar los componentes químicos de los alimentos



El análisis proximal proporciona una estimación rápida del valor nutricional del alimento, es una herramienta para decidir sobre la aceptación o rechazo de cualquier insumo y determina todas las fracciones que constituyen un alimento

el análisis químico proximal de los alimentos es un método fundamental para determinar la composición química de los alimentos y proporcionar información nutricional valiosa para los consumidores.