



EZEQUIEL ORDOÑEZ VAZQUEZ

ENSAYO

CUARTO PARCIAL

BROMATOLOGIA ANIMAL

LORENA GUADALUPE SOLIS LOPEZ

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

CUATRIMESTRE 3°

El moho en los alimentos es una señal de que hongos microscópicos están creciendo en ellos, causando deterioro y descomposición. Estos hongos, también conocidos como mohos, se reproducen por medio de esporas que se dispersan en el aire y pueden contaminar otros alimentos si las condiciones son favorables (humedad y temperatura). Aunque algunos mohos son inofensivos, otros pueden producir toxinas dañinas para la salud, como las micotoxinas.

Las características organolépticas de los alimentos son aquellas propiedades que pueden ser percibidas directamente por nuestros sentidos y que influyen en la aceptación o rechazo de un alimento. Estas características son fundamentales para evaluar la calidad y frescura de los alimentos y se dividen principalmente en cuatro: color, sabor, aroma y textura.

Características organolépticas:

Color:

El color de un alimento puede indicar su estado de madurez, frescura o incluso si ha sido procesado de manera adecuada. Por ejemplo, un plátano marrón puede indicar que está demasiado maduro, mientras que un trozo de carne con un color rojo intenso suele ser un indicador de frescura.

Sabor:

El sabor es la combinación de los sabores básicos (dulce, salado, ácido, amargo y umami) que se perciben a través de las papilas gustativas de la lengua. El sabor también puede verse afectado por el aroma y la textura del alimento.

Aroma:

El aroma es el olor que desprende un alimento y que puede ser percibido por el olfato. Los aromas pueden ser intrínsecos al alimento o añadidos mediante aditivos.

Textura:

La textura se refiere a las propiedades físicas de un alimento, como su dureza, viscosidad, rugosidad, etc., que se perciben al tocarlo o al masticarlo. La textura puede influir en la sensación de frescura y en la aceptabilidad del alimento.

Las características organolépticas son esenciales para determinar la calidad y la aceptación de un alimento, y su evaluación se realiza a través de los sentidos de la vista, el gusto, el olfato y el tacto.

MATERIALES :

6 CAJAS PETRIS DE SANGRE

CARNE (CRUDA/ COSIDA)

LECHE (CRUDA/DE CAJA)

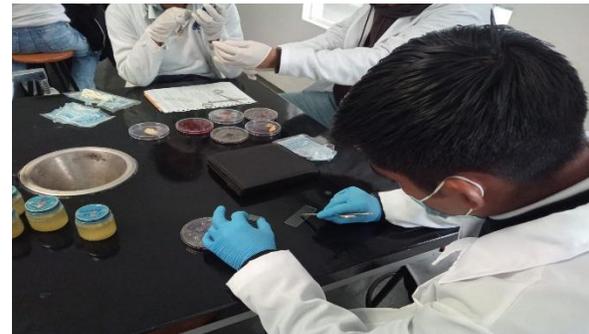
QUESO (FRESCO/DE CAJA)

PROSEDIMIENTOS

En primer lugar usamos un hisopo esterilizado donde sumergimos en la leche cruda después de eso poníamos suavemente en nuestro agar sangre frotándolo en Zig zag en cuatro lados formando un cuadrado luego repetimos el mismo procedimiento con la leche de caja.



El cual las dos agares de sangre se dejaban al lado del soplete. Y a continuación lo hicimos lo mismo con la carne cruda agarramos una pequeña partículas con una pinza y frotamos de la misma manera en nuestra sangre igual con la carne cocida y posteriormente volvimos a poner al lado el soplete.



después ya con nuestro queso fresco volvimos a agarrar otro pequeño pedazo del queso y hicimos la siembra de nuevo de nuestra muestra en zigzag cómo lo hacemos muestras y también se hizo con lo mismo con el queso de caja y nuestros agar agar nuestras cajas de agar vacías ahí introducimos unas pequeñas partículas pequeños pedazos como de la que es carne cruda y cocida y también queso fresco y de caja y sobre la leche es una gotita cruda o bronca y una gotita de la leche de caja y dejamos como una hora al lado del soplete por para la temperatura



	Color	olor	sabor	textura	sonido
Leche cruda	Blanco	agrio	x	liquida	burbujas
Leche de caja	Blanco	dulce	dulce	liquida	burbujas
Queso fresco	Blanco	agrio	salado	blanda	blanda
Queso de caja	Blanco amarillento	mantequilla	salado	blanda	viscosa
Carne cruda	Roja	sangre	X	suabe	blanda
Carne cosida	Blanca cremosa	Bueno	x	Suabe	durita

Pruebas y análisis de laboratorio o en microscopio

Queso Fresco : pudimos descubrir que tiene gusano, presencia alrededor de colonias de mohos, el agar pinto de color amarilla. que probablemente fue contaminado

Queso de caja: observamos que el agar se puso de color amarillo, con presencia de gusanos y mal olor.

Corna cruda: también notamos presencia de gusanos y color amarillento.

Carne Cocida: los mismos gusanos y mal olor.

Leche fresca: color amarillento con gusanos

Leche de caja. Color rojizo amarillento y gusanos.

Queso fresco sin agar sangre: presencia de mohos, mal olor y microorganismos.

Carne cruda sin agar sangre: en descomposición , con gusanos, color bajo y mal olor,

