OK Jasmin Yazeth Barreto 2.55 a.m.

Definición y clasificación de los Metodos de analisis.

Toma y preparación de la Muestra.

La muestra debe ser la más representativa del lote que se va analizar y la proporción que se pesa para efectuar los diferentes determinaciones.

En el analisis bromatologico los resultados pueden variar en limites mas altos:

- Las frutas y vegetales varian su contenido de azucares, acidos y agua.
- Las carnes varian en su composicion especialmente en el contenido de grasa.
- Algunos nutrientes de los alimentos varian más que otros, en el contenido de carbohidratos y grasas.
- Los aceites esenciales se localizan en cetolgo situadas en la capa amarilla

Errores que más se cometen en la toma de muestras son:

- descuido o negligencia
- Cambio en la composicion de la sustancia
- Dificultad para obtener una Muestra.

Preparación de Muestra en alimentos:

✓ Alimentos Humedos: Productos carnicos se pican en una batidora y luego se Mezcla en un mortero.

✓ Alimentos liquidos: Se pueden homogenizar facilmente por medio de la agitacion, para Mantener la muestra mas representativa

✓ Alimentos Secos: se deben pasar a traves de un molino ajustable Manual o Mecanico.

✓ Alimentos Duros: El chocolate tiene que rallarse

✓ Alimentos Grasos: se realiza en los que llevan fruta en las cremas o ensaladas

Conservación de la Muestra.

1. Evaporación o absorción de humedad, evaporacion de otros constituyentes.
2. Cambios en la Composicion de las muestras debido a la accion de las enzimas hidroliticas.
3. Cambios debido a la accion de los microorganismos