

Laboratorio de Química Agrícola
Km 33 ½ carretera a Santa Ana, El Salvador C.A
Tel.: 2397-2200 ext. 269

labquimica@centa.gob.sv / grecia.henriquez@centa.gob.sv

3. ANÁLISIS BROMATOLÓGICO EN ALIMENTO HUMANO Y ANIMAL

El análisis bromatológico determina la calidad de los alimentos por los componentes nutricionales que forman parte de la dieta alimenticia, tales como:

Proteína en microkjeldahl y macrokjeldahl

Cenizas

Fibra cruda

Extracto etéreo

Carbohidratos

Humedad

Calcio ,Magnesio, Fósforo, Sodio y Potasio

Microelementos: Hierro, Cobre, Manganeso y Zinc

Pared Celular o Fibra Neutro detergente

Fibra Ácido detergente



REQUISITOS PARA MUESTREO

- En Granos, la cantidad recolectada debe ser de al menos 200 g. Y preferiblemente debe realizarse en el momento de la cosecha.
 - Pastos y forrajes: se debe seleccionar al azar 1 Kg de material mezclado.
 - Ensilaje y Heno se toma al azar en el centro del silo 1 Kg de muestra.
 - Frutas y Hortalizas se recolectará al azar 2 Kg si son frutos pequeños y 5Kg si son grandes.
- Los productos recolectados se colocan en bolsas plásticas, en el caso de frutas y hortalizas, y en bolsas de papel en el caso de silos o forrajes. Todos con su respectiva identificación.
 - Llevar al laboratorio y llenar el formulario correspondiente.