



LA IMPORTANCIA DE LA DETERMINACIÓN DE PROTEÍNA EN LÁCTEOS

Contexto:

Las **proteínas** tienen gran importancia como nutrimento y debido a su escasez se ha convertido en el principal objetivo en la tecnología de los alimentos del mundo. En el planeta existe una gran cantidad de nitrógeno que se encuentra en forma elemental en el espacio, pero no puede ser aprovechado para las necesidades biológicas del ser humano; ya que para la síntesis de su **proteína, ácidos nucleicos** y otras sustancias **nitrogenadas** de gran interés, solo se utilizan el nitrógeno orgánico proveniente de los polipeptidos que vienen de su dieta. La importancia que tienen las proteínas están de algún modo implícito en su nombre el origen de la palabra deriva del griego y significa "ser primero".



Eligiendo un método:

Los órganos del cuerpo están compuestos fundamentalmente por **proteína** y se estiman que hay **5 millones de tipos de proteínas con características muy distintas**. Existen diversos métodos para la determinación y cuantificación de proteínas todos ellos se fundamentan en las propiedades típicas de la misma, están pueden ser los patrones de absorción de las radiaciones electromagnéticas de los grupos aromáticos, la reactividad del enlace peptídico entre otros; uno de los métodos más conocidos es el **método de kjeldahl** que fue el método del cual se hizo uso en esta práctica, este método además de ser el que más se utiliza se toma como referencia cuando se usan otras técnicas.



Exigencias de calidad:

La **International Dairy Federation** y la **International Organization for Standardization** unieron sus fuerzas para expandir el alcance de sus estándares de calidad para la industria láctea y medir el contenido de proteínas de la leche de vaca.

El **método Kjeldahl** ahora abarca la leche de otras especies, así como los productos lácteos que son objeto de comercio internacional y están regulados por las normas del Codex.

ISO La norma estándar **ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)** confirma el papel crucial del método Kjeldahl en la armonización del comercio, y aumenta las garantías de protección de los consumidores.

Así pues, la importancia de **determinar las proteínas de tus productos** no debe tomarse a la ligera, ya que todos estos factores influyen de manera directa en los procesos cotidianos de tu industria.



www.comintec.com.mx



COMINTEC
Al Servicio de la Ciencia y la Industria

