

¿Qué es bromatología?

Se dedica al análisis de los alimentos. Se trata de una especialidad centrada en el estudio de las sustancias que los seres humanos ingieren para su subsistencia.

La bromatología investiga la composición química, las calorías, los nutrientes, las propiedades físicas y la toxicología de los alimentos, entre otras propiedades. Los conocimientos generados por esta área del saber resultan muy importantes a la hora de producir, conservar, manipular y distribuir las sustancias alimenticias, sobre todo para reducir los riesgos de efectos negativos que pueden provocar en la salud de quienes las consumen. Puede decirse que la bromatología permite garantizar la calidad de los alimentos. Prestando atención a los datos aportados por los especialistas, se puede saber cómo elaborar, almacenar y distribuir un producto cuidando la seguridad alimenticia. El grado de control que caracteriza la industria alimentaria en la actualidad nos lleva a preguntarnos cómo hacía el ser humano para proteger su salud siglos atrás.

Es posible diferenciar entre la antropobromatología y la zoobromatología. La antropobromatología se orienta al análisis de los alimentos consumidos por el hombre, mientras que la zoobromatología se vincula a las comidas destinadas a los animales. Los últimos años de intolerancias y alergias alimentarias que sufre la población mundial ha puesto en primera fila la bromatología, una disciplina que, lejos de estar relacionada con el humor, se dedica al "estudio de los alimentos, de su composición, propiedades, proceso de fabricación y almacenamiento y de sus ingredientes". Según el informe el 'Consumidor sensitivo', realizado por Nielsen, en 1 de cada 4 hogares algún miembro de la familia sufre alguna intolerancia o alergia alimentaria.

Como me ayuda en el campo

Me puede ayudar más que nada en verificar los tipos de alimentos para los diferentes animales y ver el control de cada forraje. En la Ciencia de Alimentos aún hay mucho por descubrir e investigar respecto a la conservación y procesamiento de alimentos, ya que cada vez aumentan los cambios y problemáticas existentes dentro de la industria alimentaria. Como un especialista en el área de Ciencia de Alimentos las oportunidades laborales que tienes se incrementan en función de estos factores y puedes por tanto desempeñarte en instituciones de educación superior en actividades de investigación y docencia, en centros de investigación, así como en despachos de asesoría y consultoría a la industria de alimentos. Y más que nada es que esto te ayudara para saber si el tipo de suelo o el forraje para que el alimento de los animales sea como una dieta y los subproductos que salen de los animales sean correctamente orgánicos.