Nombre de alumno: Samuel Jimenez Hernandez

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte

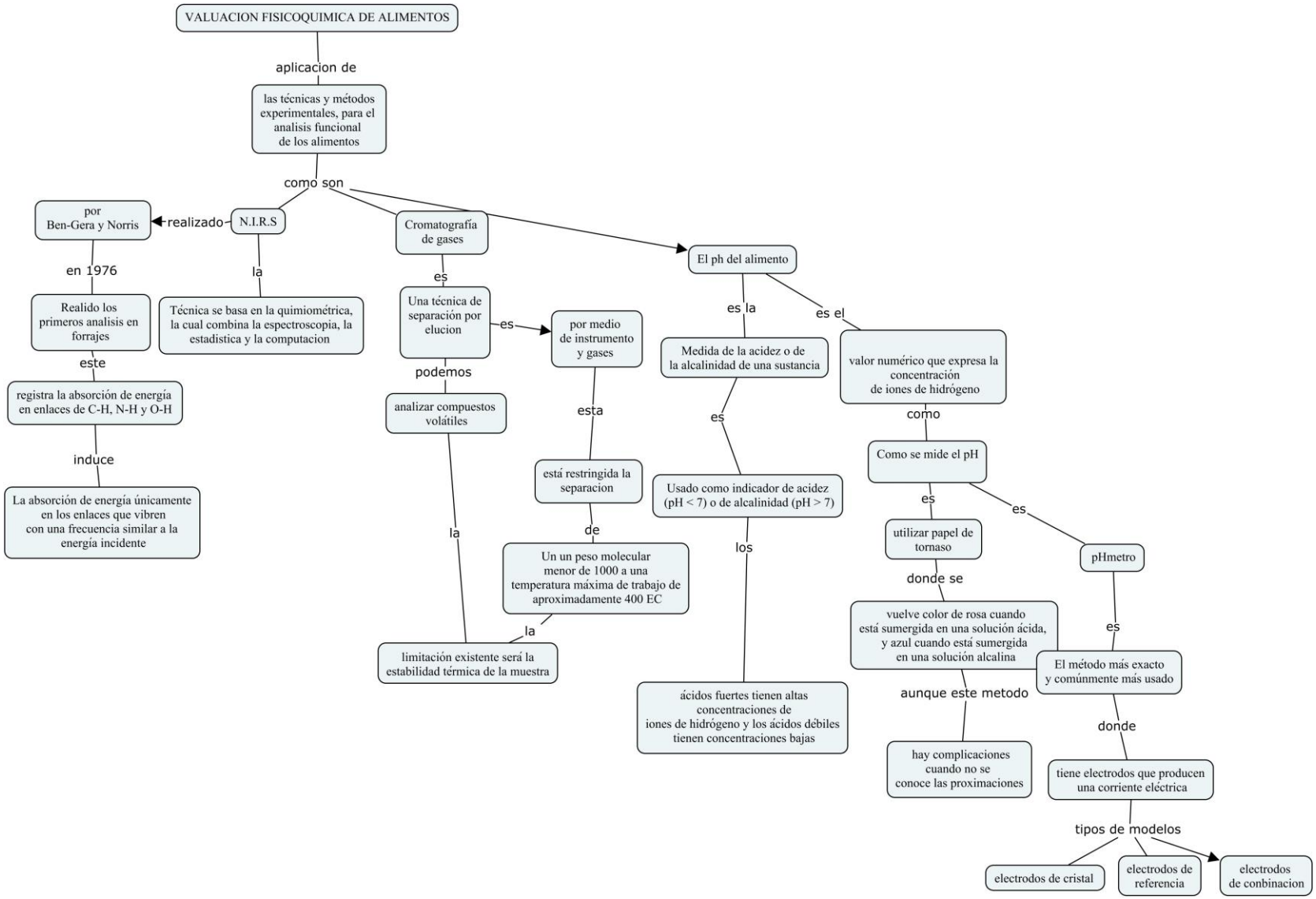
Nombre del trabajo: reporte de lectura

Materia: Bromatología

Grado: 3

Grupo: a

Comitán de Domínguez Chiapas a 24 de mayo 2020


VALUACION FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS
aplicacion de
las técnicas y métodos experimentales, para el analisis funcional de los alimentos
como son
N.I.R.S
realizado
por Ben-Gera y Norris
en 1976
Realido los primeros analisis en forrajes
este
registra la absorción de energía en enlaces de C-H, N-H y O-H
induce
La absorción de energía únicamente en los enlaces que vibren con una frecuencia similar a la energía incidente
la
Técnica se basa en la quimiométrica, la cual combina la espectroscopia, la estadistica y la computacion
Cromatografía de gases
es
Una técnica de separación por elucion
es
por medio de instrumento y gases
esta
está restringida la separacion
de
Un un peso molecular menor de 1000 a una temperatura máxima de trabajo de aproximadamente 400 EC
la
limitación existente será la estabilidad térmica de la muestra
podemos
analizar compuestos volátiles
la
El ph del alimento
es la
Medida de la acidez o de la alcalinidad de una sustancia
es
Usado como indicador de acidez (pH < 7) o de alcalinidad (pH > 7)
los
ácidos fuertes tienen altas concentraciones de iones de hidrógeno y los ácidos débiles tienen concentraciones bajas
es el
valor numérico que expresa la concentración de iones de hidrógeno
como
Como se mide el pH
es
utilizar papel de tornaso
donde se
vuelve color de rosa cuando está sumergida en una solución ácida, y azul cuando está sumergida en una solución alcalina
aunque este metodo
hay complicaciones cuando no se conoce las proximaciones
es
pHmetro
es
El método más exacto y comúnmente más usado
donde
tiene electrodos que producen una corriente eléctrica
tipos de modelos
electrodos de cristal
electrodos de referencia
electrodos de conbinacion