



**Nombre de alumno: Haguin cuamatzi Alvarado**

**Nombre del profesor: ing. Gabriela Villafuerte**

**Nombre del trabajo: CUADRO SINOPTICO**

**Materia: BROMATOLOGIA ...**

**Grado: 3RO**

**Grupo: A**

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 14 de junio de 2020.

**BROMATOLOGIA**

**N.I.R.S**

La espectroscopia por infrarrojo cercano (NIRS) es una metodología que se basa en la quimiométrica, asociando la luz absorbida en una muestra de alimento con la composición química de la misma y con base en ello se desarrollan ecuaciones de predicción por cada componente químico del alimento.

HAGUIN CUAMATZI  
ALVARADO 14/06/2020

**CROMATOLOGIA DE GASES**

La cromatografía de gases es una técnica cromatográfica en la que la muestra se volatiliza y se inyecta en la cabeza de un mechero de una columna cromatográfica. La elución se produce por el flujo de una fase móvil de gas inerte.

**Ph DEL ALIMENTO**

Medida de la acidez o de la alcalinidad de una sustancia. Es el logaritmo negativo de la concentración de iones de hidrógeno. Una escala numérica utilizada para medir la acidez y basicidad de una sustancia. Valor absoluto del logaritmo decimal de la concentración de ion hidrógeno (actividad). Usado como indicador de acidez ( $\text{pH} < 7$ ) o de alcalinidad ( $\text{pH} > 7$ ). Los ácidos y las bases tienen una característica que nos deja poder medirlos, es la concentración de los iones de hidrógeno. Los ácidos fuertes tienen altas concentraciones de iones de hidrógeno y los ácidos débiles tienen concentraciones bajas. El pH entonces es un valor numérico que expresa la concentración de iones de hidrógeno.