



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.