

**Nombre de la alumna: Santiago
Osorio Ingris Johana.**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela
Villafuerte**

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Bromatología

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: A

SANTIAGO OSORIO INGRID JOHANA 3-A

BOMATOLOGIA

trata

Estudio de los alimentos, de su composición, de sus propiedades, del proceso de fabricación y de almacenamiento y de sus ingredientes.

clasificación

N.I.R.S

funcion

para el análisis de alimentos

posteriormente

fue utilizado en la evaluación de materiales sólidos.

en

procesos biológicos

ha sido

usado para monitorear procesos de fermentación y reacciones químicas.

ampliamente usado para la composición y calidad

de

Heno

Productos alimenticios

Granos

Silo

Cromatografía de gases

clasificación

pH del alimento

se

utiliza cada vez mas como técnica analítica

ha

conducido al desarrollo de una instrumentación

una técnica de separación

tiene una

gran capacidad para resolver muestras complejas

que utiliza la separación por elución

Medida de la acidez o de la alcalinidad de una sustancia

es

los

ácidos y las bases

tiene

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

concentraciones bajas.

ácidos debiles

tiene