



**Nombre de alumnos: Leyver Alexis
Perez Ramirez**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela
Villafuerte**

**Nombre del trabajo: mapa
conceptual**

Materia: bromatología

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez a 21/06/2020

Otras determinaciones físico-químicas

Cromatografía de gases.

es básicamente una técnica de separación y Tiene una gran capacidad para resolver muestras

Para realizar una separación

se inyecta una pequeña cantidad de la muestra a separar en una corriente de un gas inerte a elevada temperatura.

separará los componentes de la mezcla por medio de un mecanismo de partición.

Los componentes separados, emergerán de la columna a intervalos discretos y pasarán a través de algún sistema de detección adecuado, o bien serán dirigidos hacia un dispositivo de recogida de muestras.

N.I.R.S.

usado para determinar la composición y calidad de heno, silo, granos y productos alimenticios.

ha sido usado para monitorear procesos de fermentación y reacciones químicas.

La técnica se basa en la quimio métrica,

la cual combina la espectroscopia, la estadística y la computación para desarrollar modelos

El NIRS registra la absorción de energía en enlaces de C-H, N-H y O-H que se encuentran presentes en componentes orgánicos.

pH del alimento.

Una escala numérica utilizada para medir la acidez y basicidad de una sustancia.

Es el logaritmo negativo de la concentración de iones de hidrógeno.

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.

Como se mide el pH

Una manera simple es utilizar papel de tornasol.

es una tira de papel tratada que se vuelve color de rosa cuando está sumergida en una solución ácida, y azul cuando está sumergida en una solución alcalina.