

Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías Bartolón

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Preparación y conservación de alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4° cuatrimestre

Grupo: “A”

Comitán de Domínguez Chiapas, 08 de octubre del 2021.

Calidad de un alimento

Criteria de calidad de un alimento.

¿Qué es?

conjunto de mecanismos, acciones y herramientas realizadas

para

Detectar la presencia de errores

Función

Asegurar los requisitos mínimos de calidad

Cualidades sensoriales

- Sabor
- Olor
- Textura
- Color
- Forma
- experiencia

Como

Higiénicas y químicas

Factores de producción de alimentos de calidad.

¿Qué es?

Formas para conservar un alimento y consumirlos

principales factores que afectan a la calidad final del alimento son:

- a) Seguridad sanitaria
- b) Estabilidad
- c) Palatabilidad
- d) Valor nutritivo
- e) funcionalidad

Métodos para medir la calidad de un alimento

Análisis sensorial

Parte de

1. color
2. olor
3. sabor
4. textura
5. gusto

También

Pruebas de laboratorio

Incluye

- Pruebas microbiológicas
- Pruebas químicas

Factores implicados en la descomposición de alimentos.

Físicas

Biológicas

Químicas

Enranciamiento y pardeamiento

Golpes, cortes

Enzimas, parásitos, microorganismos

ejemplo

