

BROMATOLOGIA Y LABORATORIO DE BROMATOLOGIA

90 horas (5 horas semanales)

OBJETIVO

El objetivo de esta asignatura es que el alumno realice análisis cuantitativos de sustancias alimenticias, los cuales son ampliamente usados en la industria de alimentos y además permitirle conocer y practicar con instrumentos específicos.

METODOLOGIA

1. Laboratorio en que los alumnos desarrollan las experiencias programadas e informan.

CONTENIDOS

I Análisis de azúcares.

1. Densimetría.
2. Refractometría.
3. Polarimetría.
4. Valoración química por reducción.
5. Determinación de fructuosa.

II Análisis de lípidos.

1. Refractometría.
2. Acidez.
3. Índice de Yodo.
4. Índice de peróxidos.
5. Extracción de grasas por Soxhlet.

III Proteínas.

1. Valoración de N_2 por Kjeldahl.

IV Determinaciones de:

1. Calcio.
2. Fósforo.
3. Cloruro.

BIBLIOGRAFIA

1. Química y Tecnología de los Alimentos. Schmidt - Hebbell.
Ed. Salesiana.
2. Bromatología. Montes A. L. Ed. Universitaria de Buenos Aires. Tomos I y II.
3. AOAC. Standards.
4. The Chemical Analysis of food and food products. Jacobs M.B.
Ed. Van Nostrand.
5. Métodos I.C.U.M.S.A. Ed. Reverté.