Análisis de las características de los productos: aditivos y análisis físico-químico

Sku: 2298EC

Horas: 10

OBJETIVOS

- Conocer los diferentes métodos de análisis de los productos alimentarios, explicar cuales son los métodos oficiales de análisis de alimentos.
- Tratar el concepto de aditivos, sus usos y tipos.

CONTENIDOS

1. Introducción 2. Métodos de análisis de los alimentos 2.1.la composición 36 del alimento **3. Tomas de muestras de alimentos** 3.1.planes de muestreo estadístico 3.2.manejos de muestras de alimentos 3.3.identificación de la muestra 3.4.conservación y transporte 3.5.informe de muestreo **4. Aditivos** 4.1.la regulación legal de los aditivos 4.2.la seguridad de los aditivos 4.3.colorantes 4.4.conservantes 4.5.antioxidantes 4.6.gelificantes, espesantes y estabilizantes 4.7.potenciadores del sabor 4.8.edulcorantes 4.9.aromatizantes