



VIDA UTIL DE LOS ALIMENTOS

Sku: 4945EC

Horas: 10

OBJETIVOS

Conocer qué es la vida útil de los alimentos; concepto definiciones y aspectos legales. Estudiar el deterioro de los alimentos y los factores que afectan a la vida útil de los mismos. Analizar algunos estudios sobre la vida útil de los alimentos y la evaluación sensorial de ellos. Tener conciencia de la existencia de estrategias para prolongar la vida útil de un alimento.

CONTENIDOS

1. Introducción. 2. La vida útil de los alimentos. Concepto y definiciones. Aspectos legales. 3. El deterioro de los alimentos. Cambios en los alimentos. Factores que afectan a la vida útil de los alimentos. 4. Estudios de vida útil de los alimentos. Concepto. Método general de estimación. La evaluación sensorial en los estudios de vida útil. 5. Estrategias para prolongar la vida útil de un alimento. Envasado en atmósfera controlada. Uso de aditivos. Conservación por calor. Conservación por frío. Conservación por deshidratación o desecación. Conservación por irradiación. Uso de nuevas tecnologías de conservación.