

Fisicoquímica

Introducción Edinson Chacón

Control de Calidad en la Industria de Alimentos

Kenmia Contreras Ortega

2693439

Generalidades del Análisis de Alimentos

1. Realizar un Cuadro Comparativo de toma de muestras para alimentos secos, grasos, húmedos, duros, líquidos. De un ejemplo de cada uno de ellos.

Secos	Se mezclan y se muelen, finalmente se tamiza la preparación.	Cereales, legumbres, harinas, leche en polvo
Grasos	Si los alimentos son líquidos, deben de estar fluidos y estar perfectamente limpios. Si el producto presenta turbidez o materia de flotada en algunas determinaciones.	Aceites o grasas sólidas
Húmedos	Se quitan las diferentes capas protectoras con cuchillos y trituradoras eléctricas y se homogenizan.	Carnes, Pestados, frutas, etc (Mantequilla o manteca)
Duros	Se rallan las muestras, evitando la separación de la grasa todo lo que sea posible.	Chocolate, queso curado, frutos secos, etc
Líquidos	Se recoge la muestra, al máximo posible, dentro de un vaso o de un mortero seco y se homogeniza el producto batiéndolo.	Zumos, salsas, yogures,

Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL)

El conjunto de reglas, de procedimientos operacionales y prácticas establecidas y promulgadas por determinados organismos

La organización para la cooperación y el desarrollo económico

(OCDE)

- Abarcan todos los eslabones de los procesos de laboratorios relacionados con diferentes niveles de actividad de
- diagnóstico
- estudios
- docencia
- investigación

Asociación de Comunidades de Analistas

(AOAC)

Son un sistema de organización de todo lo que alguna forma interviene en la realización de un estudio o procedimiento examinado a un propósito ~~definido~~ que pueda tener impacto sobre las especies humana y animal

Consisten en todo lo relacionado con el proceso de organización y las condiciones técnicas bajo las cuales los estudios de laboratorio se han:

- Planificado
- Realizado
- Controlado
- Registrado
- Informado