

Q Ind.
1984

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

ASIGNATURA: PREDICCIÓN DE LA RETENCIÓN DE VITAMINAS EN ALIMENTOS
PRESERVADOS

CARÁCTER: Curso de post-grado

DURACIÓN DE LA MATERIA: 29 de octubre al 7 de noviembre

HORAS DE CLASE: 15 horas semanales (Total: 24 horas)

PROGRAMA:

1. Introducción: vitaminas en los alimentos y su rol como nutrientes. Vías de destrucción de vitaminas en el procesamiento y almacenaje de alimentos preservados.
2. Enfoque cinético de la destrucción de vitaminas en alimentos.
3. Retención de vitaminas en el escaldado de alimentos: predicción matemática de las pérdidas por destrucción térmica y solubilización. Análisis de datos de literatura.
4. Retención de vitaminas en la deshidratación de alimentos: interacción de la temperatura y a_v en la destrucción de vitaminas. Niveles de retención de vitaminas observados en alimentos deshidratados.
5. Retención de vitaminas en la esterilización de alimentos envasados: modelado matemático para la optimización del proceso. Recopilación de datos de literatura sobre retención de vitaminas en alimentos enlatados.

BIBLIOGRAFIA

1. Harris, R.S. and Karmas, B. 1975. Nutritional evaluation of food processing., AVI Pub. Co., Westport, Conn.
2. Thompson, D.R. 1982. The challenge in predicting nutrient changes during food processing. *Fd. Technol.*, February, p 97-115.
3. Lund, D.B. 1979. Effect of commercial processing on nutrients. *Fd. Technol.*, February, p 28-34.
4. Kramer, A. 1974. /Storage retention of nutrients. *Fd. Technol.*, January, p 50.
5. Lund, D.B. 1977. Maximizing nutrient retention. *Fd. Techn.*, February.
6. Lenz and Lund, D.B. 1973. Temperature distribution during heat/hold processing of food. *J. Fd. Sci.*, 38: 630.

435450/A.31A"
(NOTA 1841-1)

DR. NORBERTO O. LEMCO
DIRECTOR INTERINO
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS