

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

1^{er} cuatrimestre 1982



DEPARTAMENTO: Química Orgánica

CURSILLO DE POST-GRADO: "Métodos objetivos aplicados al estudio
de las características sensoriales organolépticas de los alimentos".-

CARRERA/S Licenciatura en Ciencias Químicas ORIENTACION Bromatología - Bromatología y Tecnología de Alimentos - Industrial -
Química Biológica

PLAN CARACTER

DURACION DE LA MATERIA 2 meses

HORAS DE CLASE:

Teórica: 2 hs/semanales

Práctica: -----

ASIGNATURAS CORRELATIVAS: Bromatología

PROGRAMA .-

- 1- Principios generales del control de calidad.
- 2- Selección de variables a controlar en una producción standard de alimentos: análisis de regresión y ecuaciones de predicción de la calidad.
- 3- Medición de atributos de calidad organoléptica:
 - a)- Forma, tamaño y defectos.
 - b)- Textura: patrones de comportamiento reológico, fuerzas que intervienen en las mediciones (corte, cizalla, compresión y tracción), equipos usados. Alimentos sólidos, líquidos (newtonianos y no newtonianos), plásticos y viscoelásticos.
 - c)- Color: fuentes de luz empleadas, parámetros de color (tinte, luminosidad, intensidad, brillo). Sistemas de medición en base a triestímulos (C.I.E., Munsell, Hunter) y sistemas abreviados.
 - d)- Gusto y olor: sistemas de percepción. Selección e identificación de los componentes activos con mayor influencia sobre el "flavor".
- 4- Principales tipos de componentes químicos asociados a las características organolépticas.

Aprobado

Resolución CA 118/82

Juan Dasso

JUAN DASSO

BIBLIOGRAFIA

- Fundamentals of Quality Control for the Food Industry ; Kramer A., Twigg B.A., 3^a ed. vol I AVI, 1979
- Ciencia de los Alimentos; Potter N.M., Edutex, 1973
- Food Analysis: Theory and Practice; Pomeranz Y., Meloan C.E., AVI, 1980
- Introducción a la reología de los Alimentos; Muller H.G., Acribia, 1978
- Food Texture; Matz S.A., AVI, 1962
- Texture in Foods; Society of Chemical Industry, London, 1960
- Color of Foods; Mackinney G., Little A.C., AVI, 1962
- Color in Foods; National Academy of Sciences, Washington, 1954
- Nestlé Research 1972 y 1977.

30 NOV. 1981

Fecha

Firma Profesor.....

aclaración firma..... Irene Dasso

Firma Director.....

aclaración firma..... Dr. EDUARDO G. GROS
Director Dto. Química Orgánica