

**ANALISI I CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS  
CIENCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS  
FACULTAT DE VETERINARIA  
CURS 1997/98**

**Profesora responsable:** Dra. Victoria Ferragut Pérez.

**Despacho:** VO-234

**Tutoría:** Jueves 10,30-13,30 h.

**Créditos:** 4,5 T + 3 P

**Tipo de examen:** Preguntas cortas

**OBJETIVOS**

La primera parte del programa consta de varios temas referentes a los conceptos generales de Calidad de los alimentos. En la segunda parte, se estudian las técnicas de análisis empleadas en la evaluación de los atributos de calidad objetivos, relacionados directamente con la apreciación sensorial de los alimentos. La tercera parte corresponde al estudio de los componentes de los alimentos y el control de calidad de grupos de alimentos, que incluye un primer enfoque dirigido al estudio de los diferentes tipos de determinaciones y técnicas empleadas para el análisis de cada componente en particular, y un segundo enfoque, mas global, dedicado establecer los criterios para el análisis y control de calidad de diferentes alimentos agrupados por industrias.

Los objetivos de la asignatura a alcanzar por el estudiante son:

- Comprender el fundamento de los distintos análisis químicos, sensoriales e instrumentales empleados en el control de calidad de los alimentos.
- Ser capaz de asociar los distintos tipos de análisis a realizar en los alimentos en base a sus características particulares y su composición.

- Ser capaz de seleccionar las técnicas analíticas más adecuadas para el control de calidad de los alimentos en base a los diferentes métodos estudiados, las necesidades de la industria y/o la administración.
- Saber interpretar el significado de los resultados obtenidos en los análisis realizados

## BIBLIOGRAFIA

\*Egan, H., R. Kirk y R. Sawyer. (1993). Análisis químico de alimentos de Pearson. Compañía Editorial Continental, S.A. de C. V., Mexico D.F.

(u)Gruenwedel, D. W. y Whitaker, J.R. 1984. Food Analysis. Principles and techniques. Vol 1: Physical characterization. Ed. Marcel Dekker Inc, New York

(u)Jellinek, G. (1985). Sensory Evaluation of Food. Theory and Practice. Ellis Horwood, Chichester.

(u)Kramer, A. y Twigg, B. 1983. Quality control for the food industry. Vols 1 y 2. Ed. Avi Publishing company inc, Westport

\*Kress-Roger, E. (1993). Instrumentation and sensors for the food industry. Butterworth-Heinemann Ltd., Oxford.

(u)Ministerio de Sanidad y Consumo. 1985. Análisis de los alimentos, Madrid.

\*Multon, J. L. 1980. Vol 1. Le contrôle de qualité: principes généraux et aspects législatifs. Ed. Technique et documentation, Paris.

\*Multon, J. L. 1991. Vol 4. Analyse des constituants alimentaires. Ed. Technique et documentation, Paris.

(u)Pedrero, D. L. y Pangborn, R. M. 1989. Evaluación sensorial de los alimentos. Métodos analíticos. Ed. Alhambra Mexicana, México D. F.

\*Pomeranz, Y. y Meloan, C. (1994). Food analysis. Theory and practice. Chapman & Hall, New York.

\*Stewart, K.K. y Whitaker, J.R. (1984). Modern methods of food analysis. Avi Pub. Comp., Inc., Westport.

## Capítulo I. INTRODUCCION

### TEMA 1.- Conceptos generales del Control de Calidad

Calidad y Control de Calidad: Definición y objetivos. Componentes de la calidad. Métodos de selección y evaluación de la Calidad. Concepto de Calidad Total.

### TEMA 2.- Técnicas de muestreo

Técnicas de muestreo. Definiciones de: lote, partida, porción y muestra. Tratamiento de la muestra. Interpretación de resultados.

### TEMA 3.- Normas de buena fabricación.

Análisis de riesgos y control de puntos críticos. Buenas prácticas de laboratorio. Normalización. Serie ISO-9000.

### TEMA 4.- Control de proceso y producto acabado.

Fases de elaboración y envasado. Determinaciones rápidas. Comprobación de fórmula.

## Capítulo II. TECNICAS ANALITICAS

### TEMA 5 .-Medida del color

Sistemas prácticos de especificación de colores. Transformación de unos sistemas a otros. Medida práctica del color. Control automático.

### TEMA 6.- Medidas reológicas.

Determinación de la viscosidad. Caracterización reológica de fluidos. Viscosímetros.

### TEMA 7.- Medida de textura

Métodos objetivos y subjetivos. Clasificación de las características sensoriales de la textura. Perfil de textura. Instrumentos de medida.

### TEMA 8.- Ánalisis sensorial

Definición y aplicaciones del análisis sensorial. Bases del desarrollo de métodos sensoriales. Metodología general. Selección del tipo de prueba. Diseño estadístico.

### TEMA 9.- Evaluación de propiedades funcionales.

Capacidad de retención de agua. Formación de espumas. Formación de emulsiones. Formación de geles. Capacidad ligante

#### **TEMA 10.- Métodos enzimáticos**

Aplicaciones. Métodos inmunoquímicos. Aplicaciones.

### **Capítulo III. ANALISIS DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS**

#### **TEMA 11.- El agua en los alimentos**

Métodos de medida del contenido en agua. Principios fundamentales y comparación de métodos. Calidad del agua de bebida.

#### **TEMA 12.- Análisis de lípidos**

Métodos basados en la extracción continua y discontinua. Fraccionamiento del insaponificable. Índices de calidad y estabilidad.

#### **TEMA 13.- Análisis de hidratos de carbono**

Métodos cualitativos e identificativos. Métodos cuantitativos: físicos, químicos, biológicos.

#### **TEMA 14.- Análisis de proteínas y sustancias nitrógenadas no proteicas.**

Principios fundamentales de determinación de proteínas y aminoácidos. Métodos químicos y físicos. Reacciones colorimétricas. Sustancias nitrogenadas no proteicas

#### **TEMA 15.- Determinación de elementos minerales**

Métodos de mineralización. Separación, extracción y concentración de elementos. Métodos de medida de macro y microelementos.

#### **TEMA 16.- Análisis de vitaminas**

Extracción y determinación de vitaminas liposolubles e hidrosolubles. Separación e identificación por H.P.L.C. Métodos enzimáticos y microbiológicos.

#### **TEMA 17.- Análisis de aditivos**

Separación, purificación e identificación de los aditivos.

#### **TEMA 18.- Análisis de bebidas alcohólicas**

#### **TEMA 19.- Análisis de productos de la pesca**

#### **TEMA 20.- Análisis de aguas potables y embotelladas**

#### **TEMA 21.- Análisis de la Miel y productos de confitería**

**TEMA 22.- Análisis de productos cárnicos**

**TEMA 23.- Análisis de cereales y derivados**

**TEMA 24.- Análisis de la leche y productos lácteos**

**TEMA 25.- Análisis de bebidas refrescantes, zumos y concentrados**

**TEMA 26.- Análisis de frutas y hortalizas**

## **PRACTICAS**

- Evaluación sensorial de los alimentos
- Control de calidad de una conserva vegetal
- Control de calidad un zumo de naranja
- Control de calidad de una miel
- Seminario de resultados