

¿Qué hace un(a) Químico de alimentos?



"LA QUÍMICA DE ALIMENTOS TRATA NO SOLO CON EL CONOCIMIENTO DE LA COMPOSICIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS SINO TAMBIÉN CON LOS CAMBIOS QUE OCURREN EN LA COMIDA DURANTE SU PRODUCCIÓN, PROCESADO, ALMACENAMIENTO Y COCCIÓN"

Tareas principales de un QA:



1.

Sintetizar

Producir, inventar, crear descubrir compuestos químicos en condiciones controlables.



2.

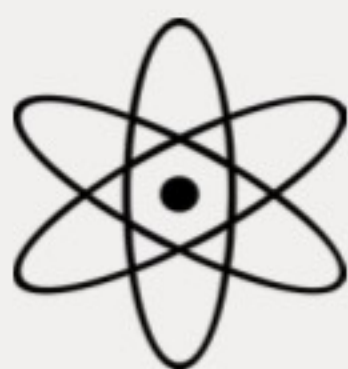
Caracterizar.

Analizar, consiste en saber que hay y cuánto hay de las moléculas o elementos de una muestra

3.

Modelado.

Diseñar nuevas reacciones que produzcan nuevas moléculas.
Usar reacciones existentes para mejorar su rendimiento o eficiencia.



En nuestra comida sepa rico, sea inocua o sea que no te haga daño, durando el tiempo necesario para consumirla siendo accesible.



¿Cómo se aplica en el área de Alimentos?

Para más información visita:



DIVULGACIÓN
Química de alimentos

<https://divulgacionqa.quimica.unam.mx/>