

RESUMEN

Autor **Galarza Mercado, J.E.**
Autor corporativo **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Industrias Alimentarias**
Título **Uso de tecnología adecuada dentro del laboratorio en la industria alimentaria**
Impreso **Lima : UNALM, 2018**

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. G343 - T	EN PROCESO
Descripción	29 p. : 19 fig., 10 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (en, Es)	
Materia	INDUSTRIA ALIMENTARIA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MAQUINARIA INDUSTRIA ALIMENTARIA LABORATORIOS EUQIPO DE LABORATORIO SELECCIÓN CONTROL DE CALIDAD EVALUACIÓN PERU	
Nº estándar	PE2018000763 B / M EUV Q02	

El presente trabajo pretendió desarrollar algunos criterios básicos para seleccionar la tecnología adecuada en un laboratorio de análisis de alimentos, así como dar a conocer los factores que afectan a los equipos que se usan en cada tecnología, dando las recomendaciones para su correcto funcionamiento, que va a redundar en la obtención de resultados fidedignos y repetibles. Para ello, se escogió tres puntos a desarrollar centrados en lo siguiente: - El pesado de muestras - Determinación de humedad - Uso de la Tecnología NIR en la Industria Alimentaria.

Abstract

The present work pretended to develop some basic criteria to select the suitable technology in a laboratory of food analysis, as well as to present the factors that affect the equipment that are used in each technology, giving the recommendations for its correct functioning, that goes to result in the obtaining of reliable and repeatable results. To do this, three points were chosen to be developed focusing on the following: - The weighing of samples - Determination of humidity - Use of NIR Technology in the Food Industry.