- **Curso de bioquímica de los alimentos(ST 1286)**

  Detalle STAN

  Curso de posgrado, destinado principalmente a ser dictado en Carreras tales como Maestrías de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Su objetivo es brindar conocimientos sobre los procesos bioquímicos y biofísicos que sufren los productos alimentarios, especialmente los fenómenos responsables de la pérdida de calidad y de las principales propiedades funcionales.

  Metodología

  El curso tiene carácter teórico incluyendo discusión de trabajos científicos o tecnológicos acordes con la temática del mismo y que permitan abarcar los siguientes contenidos mínimos: - Propiedades tecnofuncionales de los constituyentes alimentarios. - Propiedades de hidratación e interfasiales. - Solubilidad. - Bases bioquímicas y técnicas de la texturización. - Cristalización de los lípidos. - Hidrolizados. - Propiedades funcionales de las materias proteicas. - Proteínas con actividades biológicas. - Espesamiento y gelificación. - Pigmentos naturales. - Poder aromático y colorante de las ovoproteínas. - Modificadores y potenciadores de aromas y sabores. -Principales sistemas bioquímicos alimentarios, comportamiento durante los tratamientos

  Disciplina Primaria

  Química

  Disciplina Desagregada

  BIOLOGIA-BIOQUIMICA

  Campo de Aplicación

  Alimentos, bebidas y tabaco

  Actividad Industrial

  Elaboración de productos alimenticios n.c.p. (Incluye la elaboración de polvos para preparar postres y gelatinas, levadura, productos para copetín, sopas y concentrados, sal de mesa, mayonesa, mostaza, etc.)

  Palabras Clave

  Bioquímica de Alimentos

  Propiedades tecnofuncionales