



Curso: Estudios de vida de anaquel para aditivos alimentarios

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos: El participante conocerá diversas metodologías para evaluar la estabilidad de aditivos aplicables en la industria alimentaria y la determinación de su vida de anaquel con base en los lineamientos de la norma ISO 16779:2015.

Instructor: Con más de 10 años de experiencia en estudios de vida de anaquel para aditivos alimentarios.

Dirigido a:

Gerentes de laboratorio que realizan pruebas de vida de anaquel
Gerentes de investigación y desarrollo que realizan estudios de vida de anaquel
Analistas de laboratorio que realizan pruebas de vida de anaquel

24h
De duración

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a los estudios de vida de anaquel para aditivos alimentarios

- ¿Qué es la vida de anaquel?
- Importancia de los estudios de vida de anaquel
- Los sentidos en análisis sensoriales
- Estabilidad de aditivos
- Vocabulario
- Condiciones especiales
- Diseño de la vida de anaquel

2. Los aditivos alimentarios y el estudio de vida de anaquel

- Ingredientes funcionales
- Saborizantes
- Condimentos
- Sazonadores
- Colorantes
- Especies
- Antimicrobianos
- Aditivos

3. Factores que causan deterioro en la vida de anaquel

- Deterioro microbiológico
- Microorganismos más comunes
- Deterioración fisicoquímica
- Condiciones ambientales

4. Pruebas para evaluar la vida de anaquel

- ¿Cómo selecciono el tipo de prueba más conveniente?
- Conocimiento de mi producto
- Evaluaciones sensoriales
- Pruebas fisicoquímicas
- Pruebas microbiológicas
- Criterios de evaluación

5. Requisitos de estudios de vida de anaquel ISO 16779:2015

- Estructura de la norma
- Alcance
- Selección de muestras de prueba y de referencia
- Muestras de prueba
- Muestras de referencia
- Muestras de prueba y de referencia necesarias

6. Almacenamiento ISO 16779:2015

- Almacenamiento
- Condiciones especificadas
- Condiciones no especificadas
- Condiciones destinadas a acelerar los cambios de producto
- Ejemplos de aplicación cuando la reacción / velocidad / temperatura (TRR) es igual a 2

7. Preparación ISO 16779:2015

- Preparación de un plan de muestreo (planificación del estudio)
- Especificación del punto de partida
- Especificación del periodo de prueba
- Intervalos de prueba

8. Métodos y pruebas ISO 16779:2015

- Métodos de prueba
- Pruebas de discriminación
- Pruebas descriptivas
- Pruebas hedónicas
- Combinación de métodos de prueba

9. Evaluación de resultados ISO 16779:2015

- Importancia de la evaluación de resultados
- Evaluación de resultados
- Informe de prueba
- ISO 16779 VS ASTM E2454

10. Metodologías para evaluar la estabilidad

- Método directo
- Método Arrhenius
- Modelo cinético de orden cero
- Modelo cinético de orden uno
- Método Q10

11. Conclusiones