

II Workshop Online para la Industria Alimentaria

Gratis

Del 13 al 17 de septiembre de 10 a.m. a 11:15 a.m. (hora de la Ciudad de México)

Alrededor del mundo, las diferentes técnicas de espectroscopía molecular son ampliamente utilizadas para realizar análisis tanto de alimentos como de bebidas. La espectroscopía NIR se utiliza para realizar la medición multicomponente de macro-parámetros en alimentos y bebidas, lo que permite un muestreo rápido y sencillo, además de directo en el proceso. Con la técnica de espectroscopía FTIR, se puede realizar la identificación de materias primas y el control de calidad; mientras que a través de la microscopía FTIR se tiene una resolución espacial suficiente para realizar el análisis e identificación de defectos en productos. Por otro lado, la espectroscopía Raman es una técnica utilizada para caracterizar embalajes de polímero laminado. Además, la espectrofotometría UV-Vis nos ayuda para realizar análisis de diferentes alimentos y bebidas.

En tiempos de preocupación con el medio ambiente y con el cambio climático, el mercado para alimentos sustentables y especialmente para “carne vegana” está creciendo rápidamente. Durante el workshop, mostraremos como la tecnología de extrusión y la caracterización reológica y de microscopía pueden ayudar con el desarrollo de formulaciones de carne vegana de alta y de baja humedad.

Asista a nuestra segunda edición de este workshop online y conozca un poco más acerca de estas técnicas y aplicaciones en la industria alimentaria.

Agenda:

Parte 1 – Lunes 13 de septiembre

10:00 - 11:15: Aplicaciones de la espectroscopía NIR en la industria alimentaria.

Parte 2 – Martes 14 de septiembre

10:00 - 10:45: Microscopía Raman: la mejor opción para analizar películas laminadas multicapa para embalaje.

10:45 - 11:15: Demostración en línea del microscopio Raman.

Parte 3 – Miércoles 15 de septiembre

10:00 - 10:45: Aplicaciones de la espectroscopía y microscopía FTIR para el control de calidad en la industria alimentaria.

10:45 - 11:15: Demostración en línea del espectrómetro FTIR.

Parte 4 – Jueves 16 de septiembre

10:00 - 10:45: Control de calidad en la producción de cerveza y vino mediante espectrofotometría UV-Vis.

10:45 - 11:15: Demostración en línea del espectrofotómetro UV-Vis.

Parte 5 – Viernes 17 de septiembre

10:00 - 11:15: Alimentos sustentables: Extrusión y caracterización de carne de proteínas vegetales.

Ponente M. en C.

Luciana Pataro – Especialista en Aplicaciones de Espectroscopía Molecular LATAM - **Partes 1, 2, 3 e 4.**

Hans Petri – Senior Channel Manager Material Characterization Business LATAM - **Parte 5.**

Realiza su inscripción antes del 08 de septiembre

Participa en al menos 3 sesiones y obtén un diploma de reconocimiento por tu participación en línea.