



Laboratorio de Bromatología y Nutrición



Responsable: Mtra. Jade Isabel Damián Notario

El laboratorio de bromatología de los alimentos tiene como finalidad aplicar tecnologías para el procesamiento, conservación y almacenamiento de los alimentos, que permita asegurar la inocuidad y calidad. Realizando pruebas por métodos químicos, fisicoquímicos e instrumentales para la cuantificación de los diferentes nutrientes (proteínas, grasas, Hidratos de carbono, minerales, vitaminas y energía) contenidos en los alimentos y así la elaboración del etiquetado nutrimental de los productos de acuerdo a las normatividades nacionales e internacionales



Laboratorio de Bromatología y nutrición



Almacen general de laboratorio



Espectrofotómetro uv



Equipo Golfish (extracción de grasa)



Fibra cruda