

#CONOCIMIENTOYACCION

La conservación de los productos alimenticios ha permitido al hombre disponer de alimentos desde una cosecha hasta la siguiente. Por lo tanto, la función principal de la conservación es retrasar el deterioro de los alimentos y prevenir alteraciones de su sabor o, en algunos casos, de su aspecto. Este objetivo puede lograrse de distintas formas, una de las más usadas es el uso de aditivos químicos alimentarios.

La siguiente tabla muestra algunos compuestos inorgánicos que son usados en la preservación de alimentos, usted deberá completar la tabla con los datos solicitados.

FÓRMULA	NOMBRE	TIPO DE COMPUESTO	REACCIÓN DE FORMACIÓN
	Dióxido de carbono		
	Ácido bórico		
KNO_2			
	Nitrito sódico		
	Nitrato potásico		
	Nitrato sódico		
K_2SO_3			
	Sulfito cálcico		
	Sulfito ácido potásico		
	Sulfito ácido cálcico		
	Sulfito ácido sódico		
	Sulfito sódico		
SO_2			