

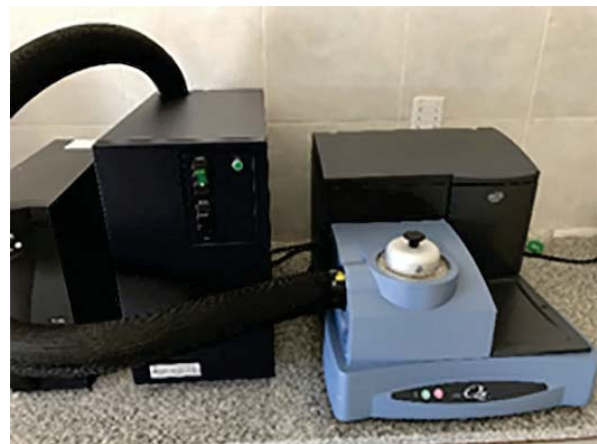
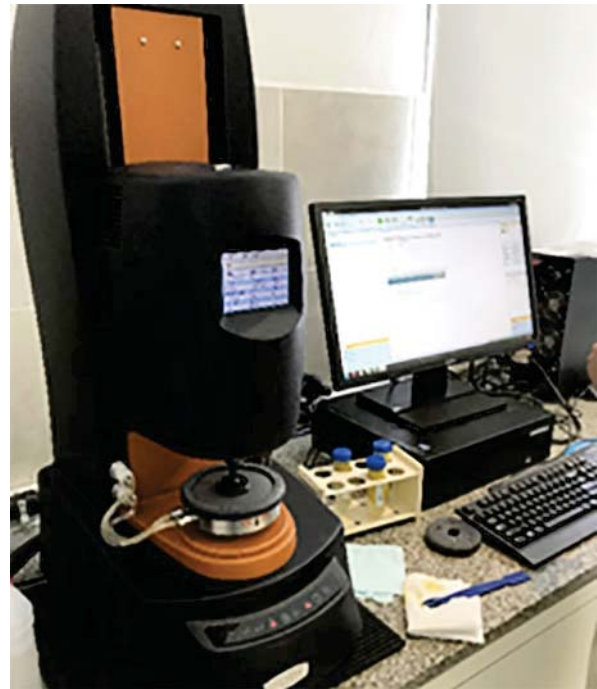
DETERMINACIÓN DE PROPIEDADES FÍSICAS DE ALIMENTOS

Laboratorio de Físicoquímica. Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos

El Laboratorio de Físicoquímica presta servicios de análisis y determinación de propiedades físicas de alimentos, sistemas coloidales, sedimentos y desarrollo de productos alimenticios.

Los servicios que actualmente se brindan son:

- Determinación de la estabilidad de emulsiones y suspensiones mediante retrodispersión de luz.
- Determinación de tamaño de partículas por difracción láser en medios líquidos (jugos de frutas, emulsiones, suspensiones).
- Determinación de tamaño de partículas por difracción láser en polvos (harinas, almidones, cenizas)
- Caracterización reológica de alimentos y matrices no alimenticias (geles, emulsiones, suspensiones, aceites, resinas).
- Determinación de propiedades térmicas de materiales por calorimetría diferencial de barrido.
- Determinación de viscosidad mediante analizador rápido de viscosidad en harinas, y almidones de distinto origen botánico, y en matrices proteicas.
- Estudio de vida útil de alimentos.
- Densidad de soluciones.
- Liofilización de muestras a escala laboratorio.
- Secado spray de alimentos líquidos a escala laboratorio.



Campos de aplicación **Los servicios que brinda el laboratorio pueden ser brindados tanto a industrias y empresas del rubro de alimentos, como a grupos de investigación de instituciones públicas y privadas.**

Equipo de trabajo **Dr. Juan Manuel Castagnini (Responsable)** **Equipo: Dr. Juan Manuel Castagnini - Ing. Mercedes Rasia - Ing. Lucas Benitez - Ing. Daniel Capodoglio**

Contacto **+54 345 4231401 - Cel +54 345 6026628. Av. Monseñor Tavella 1450, CP 3200, Concordia, Entre Ríos, Argentina. servicios@fcal.uner.edu.ar**
