

Efectos de la nanoestructura en las propiedades macroscópicas de alimentos basados en lípidos y proteínas

Herrera, María Lidia

Instituto de Tecnologías Emergentes y Ciencias Aplicadas (ITECA), CONICET - Universidad Nacional de San Martín, San Martín, Prov. de Buenos Aires, Argentina

mlherrera@unsam.edu.ar

Tipo de charla: Semiplenaria

Las propiedades macroscópicas de los alimentos, como el brillo y el color del chocolate o la textura de un gel proteico, están determinadas en gran medida por la organización estructural a nanoescala. La caracterización de la nanoestructura mediante técnicas como SAXS, SEM o EDS, para distintas formulaciones, y la correlación de los parámetros estructurales con atributos sensoriales o propiedades reológicas del alimento permiten diseñar productos con las características deseadas. De este modo, la descripción de la nanoestructura deja de ser valiosa únicamente desde el punto de vista teórico y adquiere un importante valor tecnológico.