

2001

Estabilidad de Emulsiones

ANÁLISIS DE LA ESTABILIDAD DE EMULSIONES EN ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN

La estabilidad fisicoquímica de las emulsiones se estudia mediante un analizador macroscópico de barrido vertical (TurbiScan MA 2000 [l'Union, Francia]). La combinación de sensores de retrodispersión (backscattering) y de transmisión con un escáner vertical permite detectar heterogeneidades físicas (aumento de tamaño o cambio local de concentración) en toda la altura de la muestra, con una resolución vertical de hasta 20 μm . De este modo, los fenómenos incipientes de desestabilización pueden detectarse en cualquier zona de la muestra hasta 200 veces más rápido que con ensayos visuales.

Los perfiles de retrodispersión o de transmisión (es decir, la señal a lo largo de la altura de la muestra) se registran a distintos intervalos de tiempo para informar la estabilidad cinética. La cinética de estabilidad se calcula sobre toda la altura de la muestra, para una evaluación global de la estabilidad, o sobre una zona específica.

CONTACTO

Oficina de Transferencia
de Tecnología

✉ ott@plapiqui.edu.ar

🌐 plapiqui.edu.ar/ott

☎ +54 291 4037200 - Int 217/214

📱 +54 9 291 4261644