

Viernes, 19 de marzo de 2010

Acerca de SINC FAQ Contacto Mapa del sitio Palabras clave RSS



Servicio de Información
y Noticias Científicas

Ciencias Naturales Tecnologías Biomedicina y Salud Matemáticas, Física y Química Humanidades y Arte Ciencias Sociales y Jurídicas Política Científica

SINC / Noticias / El [Parque de las Ciencias de Granada](#) acoge un congreso internacional sobre co...

Inicio

Noticias

Alertas de publicaciones

Reportajes

Entrevistas

Actividades

Videos

Imágenes

Tribuna

Conectar

usuario

contraseña

Recordar contraseña

Entrar

Registro

Para instituciones

Para periodistas

Para invitados



Matemáticas, Física y Química | Física

El [Parque de las Ciencias de Granada](#) acoge un congreso internacional sobre coloides alimentarios

Organizado por el Grupo de Investigación Física de Fluidos y Biocoloides de [la UGR](#), se celebrará del 22 al 24 de marzo

[UNIVERSIDAD DE GRANADA](#) | Andalucía | 19.03.2010 13:36



El [Parque de las Ciencias de Granada](#) acogerá a partir del próximo lunes, 22 de marzo, y hasta el día 24 de marzo en el Parque de las Ciencias el congreso internacional "Food Colloids 2010. On the road... From interfaces to consumers", que reunirá a expertos de todo el mundo del ámbito de los coloides alimentarios.

Se trata de la decimotercera edición de una Conferencia Internacional bienal dedicada al ámbito de los coloides alimentarios, que en esta ocasión se celebra en Granada y está organizada por el Grupo de Investigación Física de Fluidos y Biocoloides de [la UGR](#).

El ámbito científico de la conferencia se enmarca en el área de la físico-química de sistemas complejos formados por macromoléculas que estructuran formulaciones alimentarias. El principal objetivo es conocer cómo la interacción entre diferentes componentes da lugar a estructuras multi-fase a distintas escalas de tamaño, y el papel de los procesos de preparado en el producto final.

Nuevas formulaciones

Asimismo, se dirige especial atención al conocimiento de los mecanismos físicos responsables de las propiedades funcionales y organolépticas de nuevas formulaciones alimentarias de interés en nutrición y salud.

Entre los temas que se tratarán, destacan los coloides y su interacción con los polímeros, antes y después de comer, o las nuevas técnicas en coloides alimentarios (espectroscopía, microscopía y modelaje).

Entre los invitados destacan los profesores Julian McClements, de la Universidad de Massachussets (EEUU); Peter J. Wilde, del Institute of Food Research (Reino Unido); M^a Isidra Recio Sánchez, del CSIC, y Harjinder Singh de la Universidad de Massey (Nueva Zelanda).

Fuente: [Universidad de Granada](#)

Comentarios

[Conectar](#) o [crear una cuenta de usuario](#) para comentar.

Áreas de conocimiento

- Ciencias Naturales
- Tecnología
- Biomedicina y salud
- Matemáticas, Física y Química
- Humanidades y arte
- Ciencias sociales y jurídicas
- Política científica

Información por territorios

- | | |
|--------------------|----------------------|
| Andalucía | Comunidad Valenciana |
| Aragón | Extremadura |
| Asturias | Galicia |
| Baleares | La Rioja |
| Canarias | Madrid |
| Cantabria | Murcia |
| Castilla La Mancha | Navarra |
| Castilla y León | País Vasco |
| Cataluña | |

Aviso legal. Política de privacidad. . Contacto.
Desarrollado con **eZ Publish**