



Más de 60 colores



# TELEPrensa.ES

EL PERIÓDICO DIGITAL DE GRANADA



“ Soy un célibe feliz ” Antonio Cobo, sacerdote

ALMERÍA | **GRANADA** | JAÉN | MÁLAGA | ANDALUCÍA | MURCIA | NACIONAL | INTERNACIONAL | 24 HORAS | SERVICIOS

CAPITAL | PROVINCIA | SOCIEDAD | ECONOMÍA | CULTURA Y OCIO | DEPORTES | **UAL** | MOTOR | FÓRMULA 1 |

► Granada ► Sociedad ► **Expertos se reúnen en el Parque de las Ciencias...**

**Buscar**

Martes, 23 de Marzo 2010

[TELEPrensa EN YOUTUBE](#) | [REGISTRARSE](#)

## GRANADA

**TITULARES:** ► Ecologistas denuncia de vertederos ilegales en Berja y Dalías...

## Expertos se reúnen en el Parque de las Ciencias para analizar investigaciones sobre los coloides alimentarios

**-El museo acoge el Congreso Internacional 'Food Colloids 2010. On the road... From interfaces to consumers' organizado por el Grupo de Investigación Física de Fluidos y Biocoloides de la Universidad de Granada**

22-03-2010 18:34



[COMPARTIR ESTA NOTICIA](#)

COMENTAR

IMPRIMIR

ENVIAR POR EMAIL



**Arranca en la UGR el curso 'Medios audiovisuales y periodismo en la era digital'**



**Lipotimias, contusiones y luxaciones en las aulas**



**La Guardia Civil desmantela una banda dedicada al robo de cortijos**

GRANADA.- Expertos de todo el mundo se reúnen, desde hoy y hasta el próximo 24 de marzo, en el Parque de las Ciencias para analizar, entre otros aspectos, propiedades funcionales y organolépticas de nuevas formulaciones alimentarias de interés en nutrición y salud. El museo ha sido el escenario elegido para celebrar el Congreso Internacional 'Food Colloids 2010. On the road... From interfaces to consumers', organizado por el Grupo de Investigación Física de Fluidos y Biocoloides de la UGR.

Así, en los próximos días se expondrán y debatirán los últimos trabajos de investigación desarrollados en el área de la físico-química de coloides.

Conocer los mecanismos físicos de los coloides permite conocer muchas de sus propiedades funcionales y sus características organolépticas. Leche, papillas, mayonesas, gelatinas, geles, espumas, nata montada y un largo etc, son algunos de los coloides frecuentes en alimentación

Entre los temas que se tratarán, destacan la interacción de estos con los polímeros, antes y después de comer, o las técnicas aplicadas al estudio de coloides alimentarios como la espectroscopía, la microscopía y el 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); Mª Isidra Recio Sánchez, del CSIC, y Harjinder Singh de la Universidad de Massey (Nueva Zelanda).

Este Encuentro es la decimotercera edición de una Conferencia Internacional bienal dedicada al ámbito de los coloides alimentarios, que en esta ocasión se celebra en Granada.

AGENDA

MAS LEÍDOS

- Martín Soler abandona el gobierno de Griñán tras rechazar las consejerías de Empleo y Medio Ambiente
- La Guardia Civil detiene al autor del asesinato de un joven en San Isidro
- Almería mantiene un consejero en el gobierno de Griñán
- El secretario provincial del PP dice que Griñán propicia el "segundo palo" al socialismo almeriense
- Identificado el joven que ha muerto por arma de fuego en Níjar
- Manuel Recio ocupará la Secretaría General de Economía

