



06/L126

***DETERMINACIÓN DE PROPIEDADES TERMOFÍSICAS DE ALIMENTOS
DURANTE LA CONGELACIÓN Y SU COMPORTAMIENTO EN EL
ALMACENAJE***

***THERMOPHYSICAL PROPERTY DETERMINATION DURING FREEZING
FOOD AND THEIR BEHAVIOR IN THE STORAGE***

Director: BATTISTÓN, Ramón Roberto

Email: rbattist@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: ROGGIERO, Ángel Augusto

Integrantes: Verónica Elina VIDELA, Érica Beatriz ROGGIERO, Sandra Vanina DIMARCO, Cecilia KOJANOVICH, Jorge Higinio VAZQUEZ, Benjamín SANDOVAL, Sergio HUANCA, Carolina HERRERA

Resumen: *Se realizará un estudio del proceso de congelación en cinco alimentos para determinar el efecto del proceso de cambio de fase, así como su almacenamiento congelado durante 2 meses. Se seleccionaron cinco alimentos con diferentes características, los cuales serán caracterizados en su forma fresca y congelada, midiendo su contenido de humedad, temperatura y tiempo de congelación, color, densidad, propiedades termofísicas y atributos texturales.*