

**N° 529 – Aplicación de la espectroscopia dieléctrica de baja frecuencia para caracterizar y comparar alimentos transgénicos y orgánicos**

Cáceres P.<sup>1</sup> y Brito P.C.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Dto. de Física, FACET, UNT*

En este trabajo se aplica la espectroscopia dieléctrica de baja frecuencia para caracterizar y comparar las propiedades dieléctricas de tomates de origen transgénico y orgánico. Las mediciones se llevaron a cabo a temperatura ambiente, en el rango de frecuencia entre 1 KHz y 1 MHz y se realizaron utilizando la celda para sólidos HP 16452B conectada en modo 4T al analizador de impedancia HP 4284A y con electrodo central de 5 mm de diámetro y anillo de guarda. Los resultados obtenidos permiten determinar y comparar las propiedades dieléctricas de alimentos existentes en el mercado local de origen transgénico y orgánico. La comparación de alimentos transgénicos y orgánicos es gran interés por la polémica existente en relación a estos últimos, esto es, a los alimentos producido mediante la utilización de tecnologías que dan lugar a modificaciones genéticas que alteran las características inmunológicas y los hacen resistentes a enfermedades y plagas, lo que permite una mejor diagramación de la cosecha y una mayor permanencia del producto almacenado y/o puesto en el mercado.