

**N° 530 - Aplicación de la espectroscopia dieléctrica de baja frecuencia para caracterizar y comparar alimentos lácteos**

Gotter C.M.<sup>1</sup> y Brito P.C.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Instituto de Física, FDQyF, UNT

<sup>2</sup> Dto. de Física, FACET, UNT

La técnica de espectroscopia dieléctrica de baja frecuencia se utiliza para la caracterización de quesos mediante la determinación de propiedades dieléctricas (permitividad y conductividad). Se comparan quesos de distintos tipos. En este trabajo se estudia la aplicación de la espectroscopia dieléctrica de baja frecuencia para caracterizar y comparar las propiedades dieléctricas de quesos de diferentes características. Las mediciones dieléctricas 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 comparar las propiedades dieléctricas de distintos tipos de quesos mediante una técnica no frecuentemente empleada en la industria láctea.