

Contenido¶

1 → INTRODUCCIÓN.....→	14
1.1 → Justificación.....→	14
1.2 → Teoría de espectros dieléctricos.....→	24
1.2.1 → Principios básicos.....→	24
1.2.2 → Mecanismos dieléctricos en sistemas alimentarios.....→	84
1.2.3 → Modelo de Debye.....→	144
1.3 → Niveles estructurales de los alimentos.....→	184
1.3.1 → Estructura y microestructura de sistemas coloidales.....→	204
1.4 → Transiciones de fase.....→	244
1.4.1 → Transiciones en sistemas proteicos.....→	264
1.5 → Termodinámica de los sistemas complejos.....→	284
1.6 → Procesos industriales estudiados.....→	324
2 → OBJETIVOS Y PLAN DE TRABAJO.....→	414
2.1 → OBJETIVO GENERAL.....→	404
2.2 → OBJETIVOS PARTICULARES.....→	404
2.3 → PLAN DE TRABAJO.....→	414
3 → Materiales y Métodos.....→	414
3.1 → Materia prima.....→	464
3.2 → Medida de las propiedades dieléctricas.....→	474
3.3 → Determinación de las propiedades fisicoquímicas.....→	524
3.4 → Microscopia electrónica de barrido a bajas temperaturas.....→	564
3.5 → Estudio de la medida de los espectros dieléctricos en cerveza.....→	584
3.6 → Estudio de la cinética de salado de queso mediante la utilización de espectros dieléctricos.....→	624
3.7 → Estudio de los espectros dieléctricos de geles de colágeno.....→	664
4 → Resultados.....→	474
5 → Conclusiones generales.....→	1604
6 → Bibliografía.....→	1624
7 → Anexos.....→	1914