



La ciencia y la tecnología en el mundo de las conservas va de la mano. Desde el origen, gracias a Appert, la tecnología y la ciencia han estado en constante avance permitiendo la incorporación de herramientas que permitan el análisis de los alimentos, de sus procesos de conservación, viabilidad y adecuación al consumo.

Uno de estos objetos es el **polarímetro**, que permite un control de calidad en las industrias química, de alimentos y bebidas. La polarimetría consiste en analizar sustancias ópticamente activas teniendo en cuenta el ángulo de rotación que producen.

Su uso final está condicionado para conocer la concentración de determinadas sustancias en solución, de manera que podamos saber, por ejemplo, las sustancias que encontramos en el aceite de los envases de conserva, entre otras muchas opciones.

fun
pro
mar

#laculturaentucasa

#MuseoANFACOentucasa