# Food Biophysics

<https://ou-publier.cirad.fr/node/4705>

**Editeur commercial :** Springer (Allemagne)

**Site Web :** <https://www.springer.com/journal/11483>
**Informations aux auteurs :** <https://www.springer.com/journal/11483/submission-guidelines>

**Présentation de la revue**
**Langue originale :**

Food Biophysics publishes research on physical and chemical studies of food structure, properties, and functions and their relationship to the molecular structure and properties of food materials. Biophysical studies of food involve research at the intersection of food chemistry, biology, and engineering. The topics of research include the structure of food molecules, biopolymers, and food materials on the molecular, microscopic, and mesoscopic scales; the molecular basis of structure generation and maintenance in specific foods or food processing operations; mechanisms of antimicrobial action; structure/function relationships in food biopolymers; novel techniques in food biophysics, including spectroscopic, thermal and rheological studies; glass transitions in biomaterials and their influence on chemical reaction rate, microbial growth, or sensory properties; and molecular mechanisms of taste and smell.

**Thèmes :**
Science des aliments
Biochimie

**Libre accès :** Libre accès optionnel payant

**Langues :** Anglais

**Notoriété :**
A Comité de lecture avec SCImago Journal Rank (SJR)
A Comité de lecture avec Facteur d'impact (FI)

**Informations générales**
**Titre abrégé (ISO) :** Food Biophys.
**ISSN :** 1557-1858 (ISSN-L); 1557-1858 (Papier); 1557-1866 (Electronique)
**Périodicité :** 4 n°/an (Trimestriel)

**Types d'articles :** Articles de recherche

**Frais de publication :** Non
**Coût du libre accès optionnel :** 2690 Euros (mise à jour le 01/01/2022)

**Données de la recherche**
**Politique d'accès aux données de la recherche :** Dépôt recommandé
**Entrepôts de données recommandés par la revue :** <https://www.springernature.com/gp/authors/research-data-policy/repositories/12327124>

Mise à jour le 01/10/2022 © Cirad, 2024