

Résumé :

Le vieillissement des huiles de cuisines soit par le temps ou par la chaleur peut causer des suites néfastes ce qui entraîne un contrôle rigoureux de la qualité d'huile, pour cela, nous proposons une technique optique par résonance des plasmons de surface, qui permet de suivre l'évolution du produit, par ces constantes diélectriques, le dispositif peut être utilisé comme capteur biologique.