

DEMOLAB

Química. Fem cuina... fent Ciència!

Competències específiques

1. Comprendre i relaciona els motius pels quals ocorren els principals fenòmens fisicoquímics de l'entorn, i explicant-los en termes de les lleis i teories científiques adequades per resoldre problemes, amb la finalitat d'aplicar-les per millorar la realitat pròxima i la qualitat de vida humana.

Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: CCL1, STEM1, STEM2, STEM4, CPSAA4.

ESFERIFICACIONS: És sòlid, és líquid o és sòlid i líquid?

1. Què és un gel? És un nou estat d'agregació?
2. Podríeu indicar alguns gels relacionats amb el món culinari?

PA
GE

Pràctica 1. Perles de fruita

1. Amb una pipeta Pasteur introduïu petites gotes de la mescla de suc de fruites i alginat sòdic dins el bany de clorur de calci. Què observau?
2. Per què creieu que reben el nom d'*Sferificacions*?
3. Explica el procés químic que es duu a terme. Quina és la funció de l'alginat sòdic? I la del clorur de calci?
4. Creieu que aquesta tècnica es pot aplicar a qualsevol producte alimentari? Per exemple, productes com els cítrics o els làctics? Per què?



Pràctica 2. Raviolis de iogurt

1. A continuació introduïu amb una xeringa gotes de iogurt sobre la cullereta que està submergida al bany d'alginat i tot seguit s'ha de deixar el iogurt dins el bany. Què observau.

PA
GE