



ESFERIFICACIONS: Com fer fideus o caviar de sucs de fruita o iogurt?

Descripció:

En aquest taller s'encapsularan aliments a través d'un procés d'esterificació amb alginat, polisacàrid extret a partir d'algunes algues. Es treballaran dos tipus d'esterificació, la bàsica (dissoldre un producte alimentari o un colorant en alginat i addicionar-lo en forma de gotes a una solució de CaCl_2 al 4%) i la inversa (utilitzar un producte alimentari que ja contingui calci, com el iogurt, i aquest s'addiciona en forma de gotes sobre una solució d'alginat en aigua).

Durada:

1-2 hores

Lloc de realització:

Departament de Química del Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari de la Universitat de Lleida (ETSEA)

Dates:

A convenir

A qui va dirigit:

Alumnes de 3r i 4t d'ESO i Batxillerat

Contacte:

Professora Gemma Villorbina (gemma.villorbina@udl.cat)

Sotsdirectora de Divulgació i Transferència de l'ETSEA (etsea.divulgacio@udl.cat)