



Universitat de Lleida
Escola Tècnica Superior
d'Enginyeria Agrària

TALLER: ESFERIFICACIONS: Com fer fideus o caviar de suc 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 afegir-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'afegirà en forma de gotes sobre una solució d'alginat en aigua).

Durada:

1:30 hores

Lloc de realització:

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

Dates i Horaris:

8 i 9 de novembre del 2022 de 10 a 11:30h o de 12 a 13:30h

5 de desembre del 2022 de 10 a 11:30h

2 i 3 de febrer del 2023 de 10 a 11:30h o de 12 a 13:30h

24 i 25 de gener del 2023 de 10 a 11:30h

20 i 21 d'abril del 2023 de 10 a 11:30h

A qui va dirigit:

Alumnes de Batxillerat (itinerari científic i tecnològic) i 4rt ESO (grup màxim de 20 persones)

Contacte:

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