



Programa EstiURV 2022

TÍTOL	La química a la cuina
Dia 4 de juliol	Introducció a les substàncies químiques que formen part dels aliments (Part I). <ul style="list-style-type: none">- Química i cuina: què tenen en comú?- Compostos químics en els aliments- pH
Dia 5 de juliol	Introducció a les substàncies químiques que formen part dels aliments (Part II). <ul style="list-style-type: none">- Reaccions culinàries: Emulsió i suspensió, Reacció de Maillard, aglutinació- Cuina molecular
Dia 6 de juliol	La fermentació làctica i alcohòlica <ul style="list-style-type: none">- Diferències i productes/aliments- Diferències llevat fresc i químic- Beneficis dels fermentats- Elaboracions culinàries basades en la fermentació
Dia 7 de juliol	La fotosíntesis: la reacció que permet la vida a la Terra <ul style="list-style-type: none">- Què és necessari perquè passi?- Vídeo reacció de Hill amb espinacs L'osmosi en els aliments <ul style="list-style-type: none">- Importància de l'aigua en els aliments i la cuina
Dia 8 de juliol	Els greixos i les seves reaccions químiques <ul style="list-style-type: none">- Saturats/insaturats<ul style="list-style-type: none">o Omegas- Saponificables/no saponificables- Greixos a la cuina