

La storia e lo sviluppo della margarina

Scritto da Administrator

Le origini della margarina risalgono al 1813, anno in cui lo studioso francese Michel Eugène Chevreuil approfondì gli studi sugli acidi che compongono il grasso, riuscendo a isolarne uno in particolare cui diede il nome di acido margarico, dal greco margarites (perle), a causa dell'aspetto che richiama la lucentezza delle perle. I primi novant'anni dell'industria della margarina sono stati caratterizzati da un'innovazione continua nei processi di produzione che ha avuto conseguenze sulla natura del prodotto. (...)

L'articolo:

http://www.newsfood.com/q/9975/la_storia_e_lo_sviluppo_della_margarina/

Sull'argomento:

<http://ecoalfabeta.blogosfere.it/2011/02/napoleone-iii-la-margarina-e-la-colonizzazione-industriale-del-cibo.html>

<http://www.telesanterno.com/12-marzo-quando-la-margarina%E2%80%A6era-un-segreto-militare-0312.html>
http://trashfood.com/2005/09/grasso_che_cola_da_oltre_cento.html

http://www.ilvelino.it/articolo.php?Id=1294412&t=Margarina_Usa_Fa_bene_alla_salute_Assitol_Diffamata_per_anni

<http://www.teatronaturale.it/articolo/10855.html>

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/13512-le-margarine-potranno-vantare-ben-sette-claim-salutistici.htm>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Margarina>

La storia e lo sviluppo della margarina

Scritto da Administrator

<http://en.wikipedia.org/wiki/Margarine>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Margarine>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Hippolyte_M%C3%A8ge-Mouri%C3%A8s

http://fr.wikipedia.org/wiki/Michel_Eug%C3%A8ne_Chevreul

* * *

A proposito di... Napoleone III:

<http://materialismostorico.blogspot.it/2016/01/una-nuova-edizione-del-18-brumaio-di.html#more>

Informazioni biografiche:

https://it.wikipedia.org/wiki/Napoleone_III_di_Francia

https://fr.wikipedia.org/wiki/Napol%C3%A9on_III

https://en.wikipedia.org/wiki/Napoleon_III

https://es.wikipedia.org/wiki/Napole%C3%B3n_III_Bonaparte