

## Che gusto la microstruttura!

Scritto da Administrator

---

Negli Stati Uniti una vera e propria dipendenza da maionese ha portato i ricercatori a produrre un alimento del tutto simile alla maionese per gusto e consistenza, ma composto di materiale plastico, che non è poi così diverso dal polistirolo, a calorie zero. In buona sostanza non c'è proprio sostanza: quel che entra, esce. Nonostante non ci siano uova al suo interno, né olio o sale, quella "cosa", oltre ad avere degli aromi che le danno un determinato sapore adatto ai palati dei maionese-dipendenti, ha una microstruttura che le permette di sostituirsi al prodotto originale e venire in aiuto a chi ne è rimasto vittima. Sembra uno scherzo, ma non lo è. La qualità di un cibo, infatti, si misura a livello microscopico e il gusto di un alimento non dipende esclusivamente dalla sua composizione chimica, ma anche dalla struttura delle sue molecole. Lo confermano gli studi effettuati dal gruppo del professor Franco Zanini di Elettra, il Sincrotrone di Trieste. Dal bucatino perfetto, al piacere che dona un morso alla copertura del Magnum, fino alla mollica del pane, più o meno morbido, buono e fragrante o umidiccio: tutto dipende dalla microstruttura. (...)

L'articolo:

<http://oggiscienza.wordpress.com/2010/06/08/che-gusto-la-microstruttura/>