

Continua l'appuntamento mensile con il Carnevale della Chimica, per la quinta puntata, il tema è decisamente appetibile, si tratta infatti di "La chimica in cucina", un tema interessante che ho già trattato in diverse occasioni. Basta pensare alle reazioni chimiche che avvengono negli alimenti sia mentre li cuciniamo, sia quando li trattiamo per poterli conservare. Modificazioni composizionali chimiche possono anche spiegare i successi e i fallimenti nell'elaborazione di numerose ricette.

Pensano anche ad argomenti legati alla composizione degli alimenti, all'uso di enzimi, agli additivi, agli aromi, al destino dei fitonutrienti durante la digestione e assorbimento e i loro effetti sul metabolismo. (...)

L'articolo:

<http://trashfood.com/2011/05/il-carnevale-della-chimica-la-chimica-in-cucina.html>

Il sito:

<http://www.carnevaledellachimica.org/>

Le puntate de "La chimica in cucina":

<http://questionedelladecisione.blogspot.com/2011/05/la-chimica-in-cucina-1.html>

<http://questionedelladecisione.blogspot.com/2011/05/la-chimica-in-cucina-2-la-pasta.html>

<http://questionedelladecisione.blogspot.it/2011/05/carnevale-della-chimica-5-la-chimica-in.html>