

"LA QUIMICA DE LOS ALIMENTOS ITALIANOS"

Tema: PIZZA

Curso: 3° "C"

Colegio Modelo

 Reacciones químicas al hacer pizza

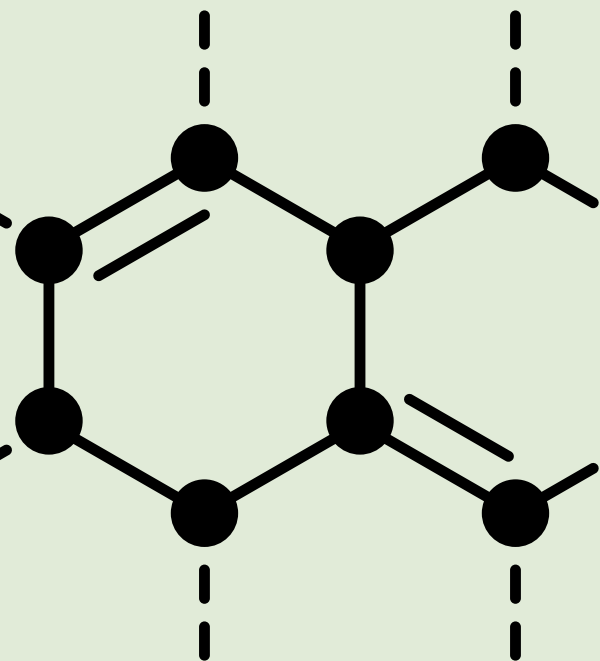
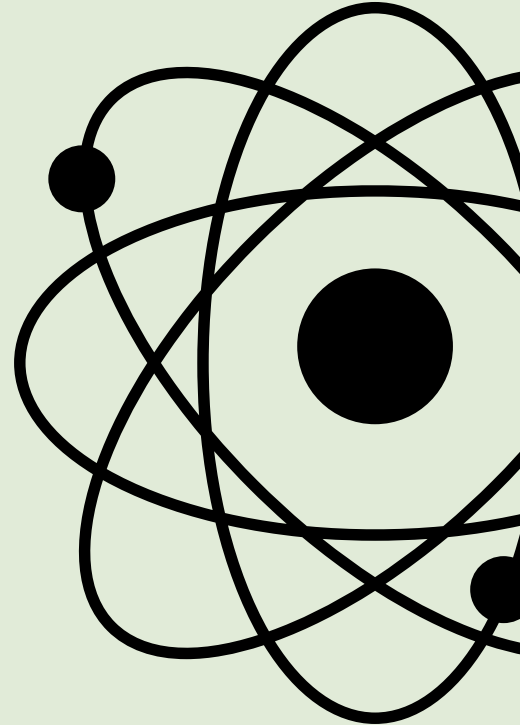
 Procesos químicos

Fermentación: La levadura transforma el azúcar en dióxido de carbono y hace que la masa crezca.

Reacción de Maillard: El calor produce el dorado del queso y de la masa.

Caramelización: Los azúcares de la salsa de tomate y la masa se doran, cambiando el sabor.

Fusión: El queso se derrite por el calor.



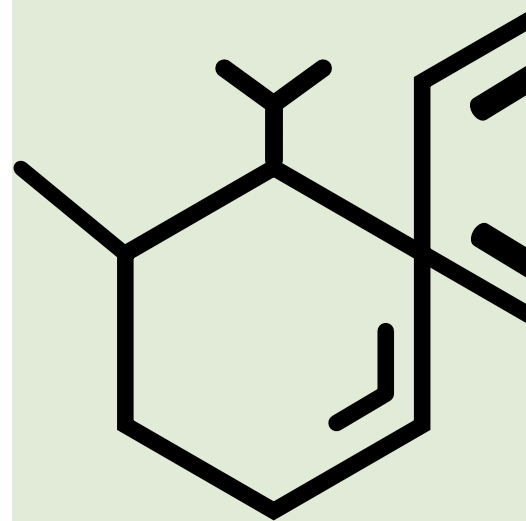
 Relación entre la química y la cocina

La química y la cocina se relacionan porque al cocinar se producen reacciones químicas que cambian la textura, el sabor, el color y el olor de los alimentos.

 Cocinar es aplicar principios químicos sin darnos cuenta.

 Ingredientes para hacer una pizza

- Harina
- Agua
- Sal
- Levadura
- Aceite
- Salsa de tomate
- Queso
- Ingredientes opcionales: jamón, aceitunas, orégano



 Ensayo de laboratorio relacionado

Prueba del almidón con yodo: el yodo cambia a color azul oscuro si hay almidón en la harina.

También se puede analizar cómo actúa la levadura en la fermentación de la masa.

Integrantes:

- Santino Castro
- Thiago Rigazzio
- Benjamin Carmona
- Joaquin Zapata
- Agustin Aragon