

LA QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Italianas

01. PROCESOS QUIMICOS

La fermentación hace que la masa crezca por la acción de la levadura.

La reacción de Maillard dora y da sabor al borde y al queso.

La caramelización endurece y dora los azúcares del tomate y la masa.

El queso se derrite y cambian sus proteínas por el calor.

Estos procesos transforman los ingredientes crudos en una pizza con buen sabor, aroma y textura.



02.

QUIMICA Y COCINA ITALIANA

La química y la cocina italiana se relacionan porque las reacciones químicas transforman los ingredientes en comidas sabrosas. En platos como la pizza o la pasta, la fermentación, la caramelización y el calor cambian el sabor, color y textura de los alimentos.



03. INGREDIENTES

1. Masa: harina, agua, levadura, sal y aceite de oliva.

2. Salsas: tomate triturado, ajo, orégano, albahaca, sal y aceite de oliva.

3. Queso: principalmente mozzarella (a veces parmesano, provolone o cheddar).

4. Opcionales:

- Carnes: jamón, pepperoni, panceta, salchichas
- Verduras: champiñones, pimientos, cebolla, aceitunas
- Otros: ananá, rúcula, tomates cherry, etc.



04. ENSAYO



Farinógrafo: Un instrumento que simula el amasado para medir la absorción de agua, el tiempo de mezclado óptimo y la estabilidad de la masa frente al amasado.

