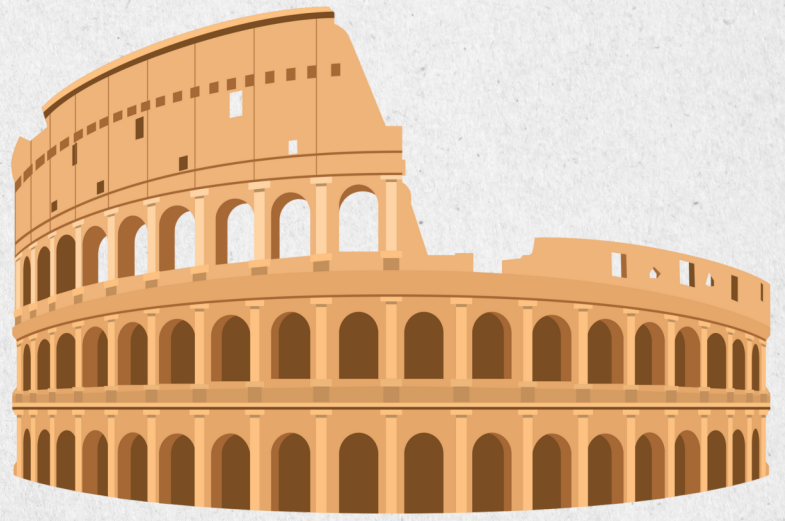


LA QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS ITALIANOS



PASTAS

1

LA QUÍMICA EN LA COMIDA ITALIANA SE VE EN:

1. COCCIÓN: CAMBIOS DE TEXTURA Y SABOR.
2. EMULSIONES: MEZCLA DE INGREDIENTES.
3. FERMENTACIÓN: SABOR Y TEXTURA ÚNICOS.
4. SABOR Y AROMA: COMPUESTOS QUÍMICOS QUE LOS DEFINEN.



AL COCINAR PASTA, OCURREN PROCESOS QUÍMICOS COMO:

2

1. GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: CAMBIA LA TEXTURA A SUAVE.
2. HIDRATACIÓN: LA PASTA ABSORBE AGUA Y SE REBLANDECE
3. ENSAMBLAJE DE ALMIDONES: AFECTA LA TEXTURA FINAL SEGÚN EL TIEMPO DE COCCIÓN

3

ENSAYO: DETECCIÓN DE ALMIDÓN EN LA HARINA

MATERIALES:

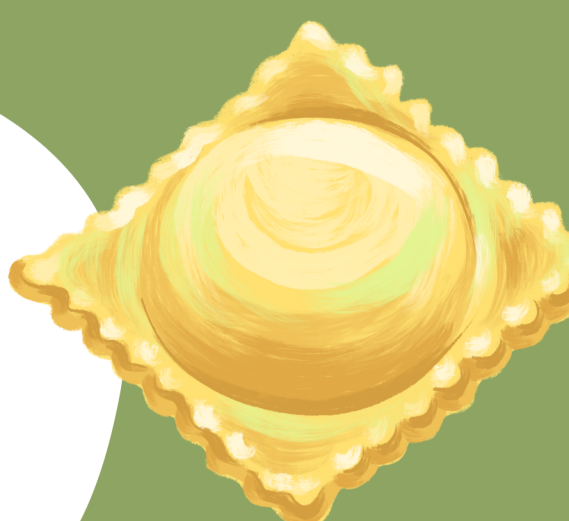
- HARINA
- AGUA
- GOTERO CON SOLUCIÓN DE YODO
- VASO O PLACA

PROCEDIMIENTO:

1. MEZCLÁ UN POCO DE HARINA CON AGUA HASTA FORMAR UNA PASTA.
2. AGREGÁ UNAS GOTAS DE YODO.
3. OBSERVÁ EL CAMBIO DE COLOR.

RESULTADO:

SI APARECE UN COLOR AZUL OSCURO O NEGRO, INDICA LA PRESENCIA DE ALMIDÓN EN LA HARINA



4

FARINOGRAMA: MIDE LAS PROPIEDADES DE LA MASA DURANTE EL AMASADO.

QUÉ MIDE: LA CANTIDAD DE AGUA QUE LA HARINA NECESITA Y SU COMPORTAMIENTO EN LA MEZCLA.

UTILIDAD: AYUDA A PREDECIR CÓMO SE COMPORTARÁ LA HARINA EN LA PANIFICACIÓN Y A CONTROLAR LA CONSISTENCIA.

NOMBRES: JULIETA MANZANO, LUNA

ALANIZ, ELEONORA PUIGSERVER Y IARA

CORREA

COLEGIO MODELO 3°C