

## Cuina molecular: MàsterXef químic

Grau de Química, Departament de Química, Facultat de Ciències, UIB

Vols fer caviar de fruita? Vols saber com funcionen les gelatines?

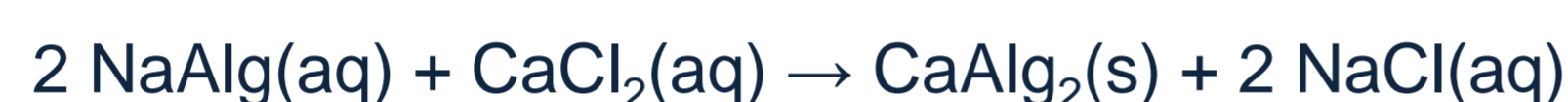
Els darrers anys la química ha permès als grans cuiners innovar en la presentació dels seus plats canviant textures, gusts, colors, formes... dels aliments  
En aquesta activitat aprendrem una d'aquestes tècniques, les esferificacions!

### ESFERIFICACIÓ

L'esferificació és una tècnica culinària creada i popularitzada arreu del món pel cuiner català Ferran Adrià, inspirada en aliments com els ous de salmó i el caviar.

Es basa a encapsular un líquid amb una pel·lícula sòlida gelatinosa que no n'altera el gust i que allibera el líquid quan es trenca dins la boca.

#### Esferificació directa:

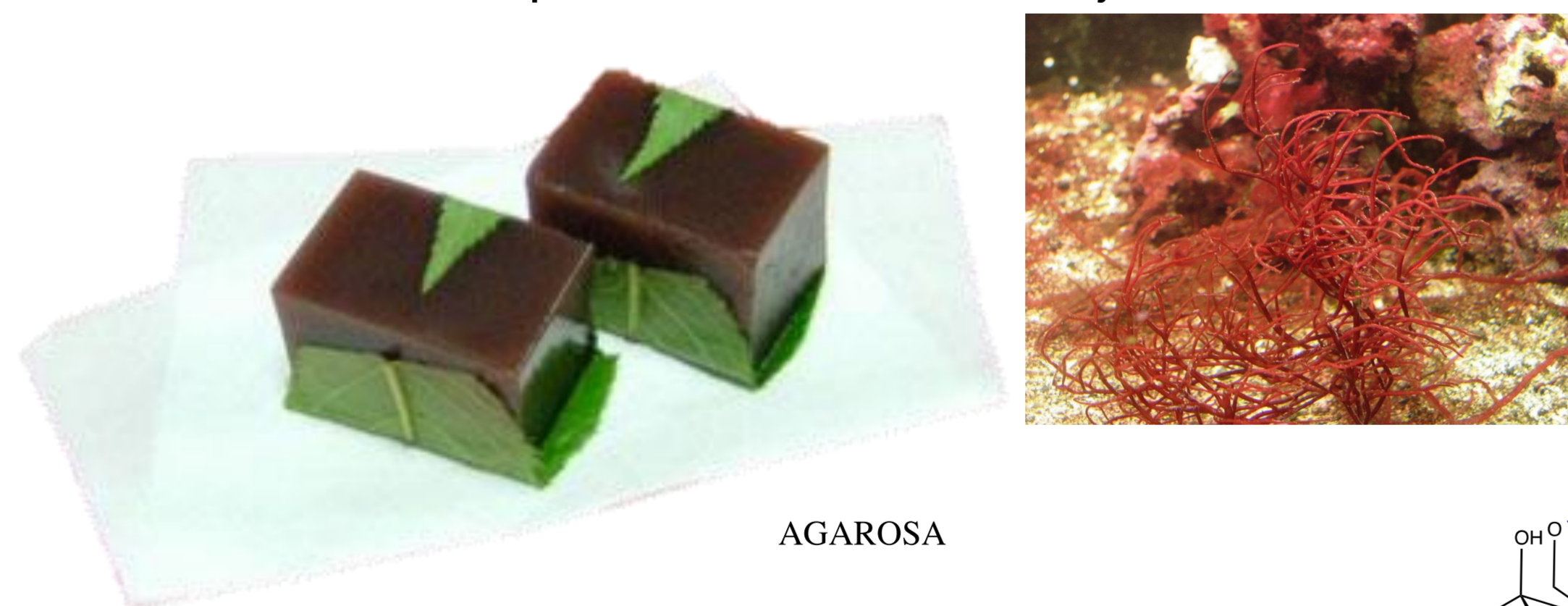


#### Esferificació inversa:

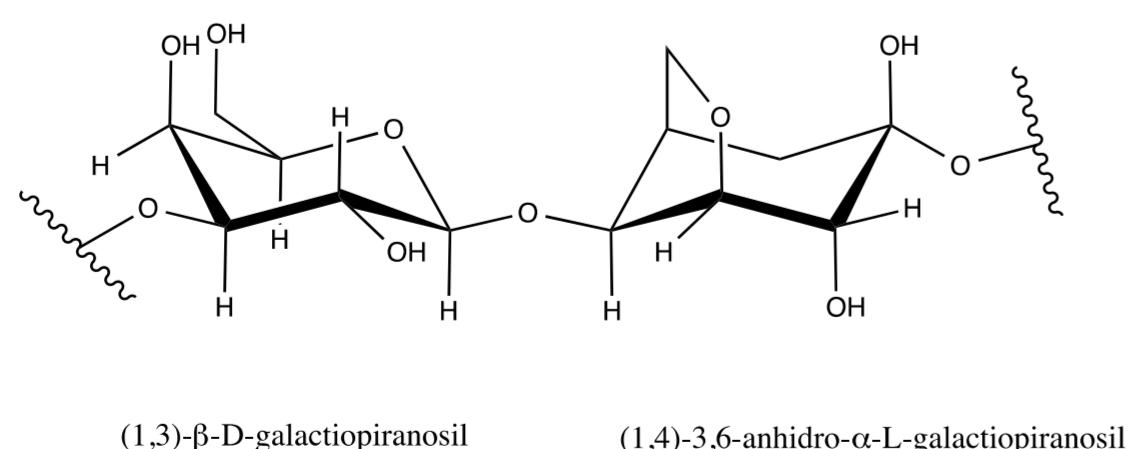


### AGAR-AGAR

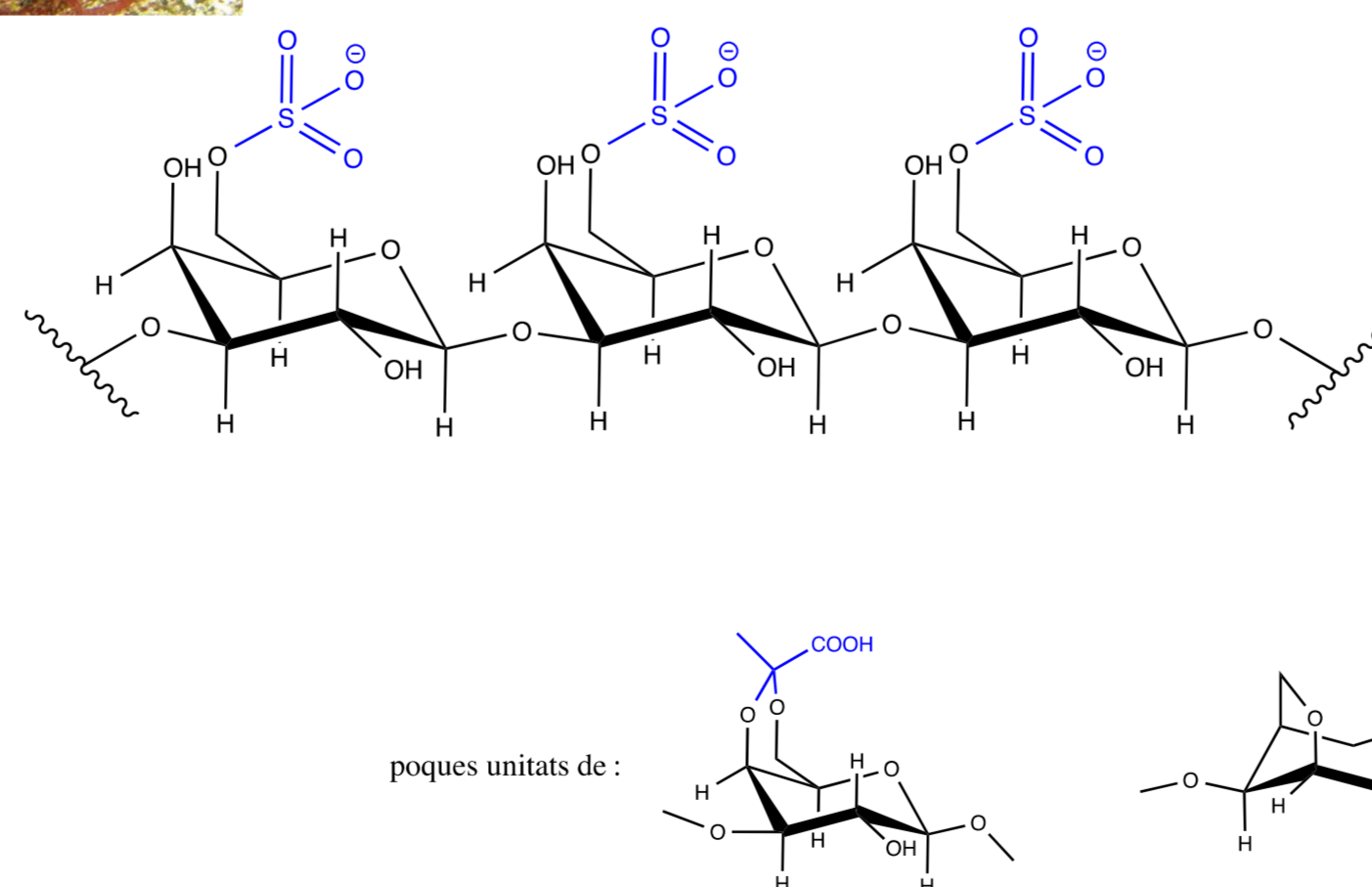
L'agar-agar és una gelatina vegetal d'origen marí, que s'extreu d'algues vermelles. Es tracta d'una mescla heterogènia de diferents polisacàrids, els més importants són l'agarosa, l'agarpectina i en menor mesura la galactana sulfatada. Té una gran capacitat d'absorció d'aigua (200-300 vegades el seu pes), i forma la gelatina en proporcions molt baixes. És capaç de gelificar líquids amb pH àcid i, a més, es gelifica en calent. Amb agar-agar i altres gelificants no s'aconsegueix encapsular líquids. El resultat és una gelatina uniformement sòlida, però amb la forma desitjada.



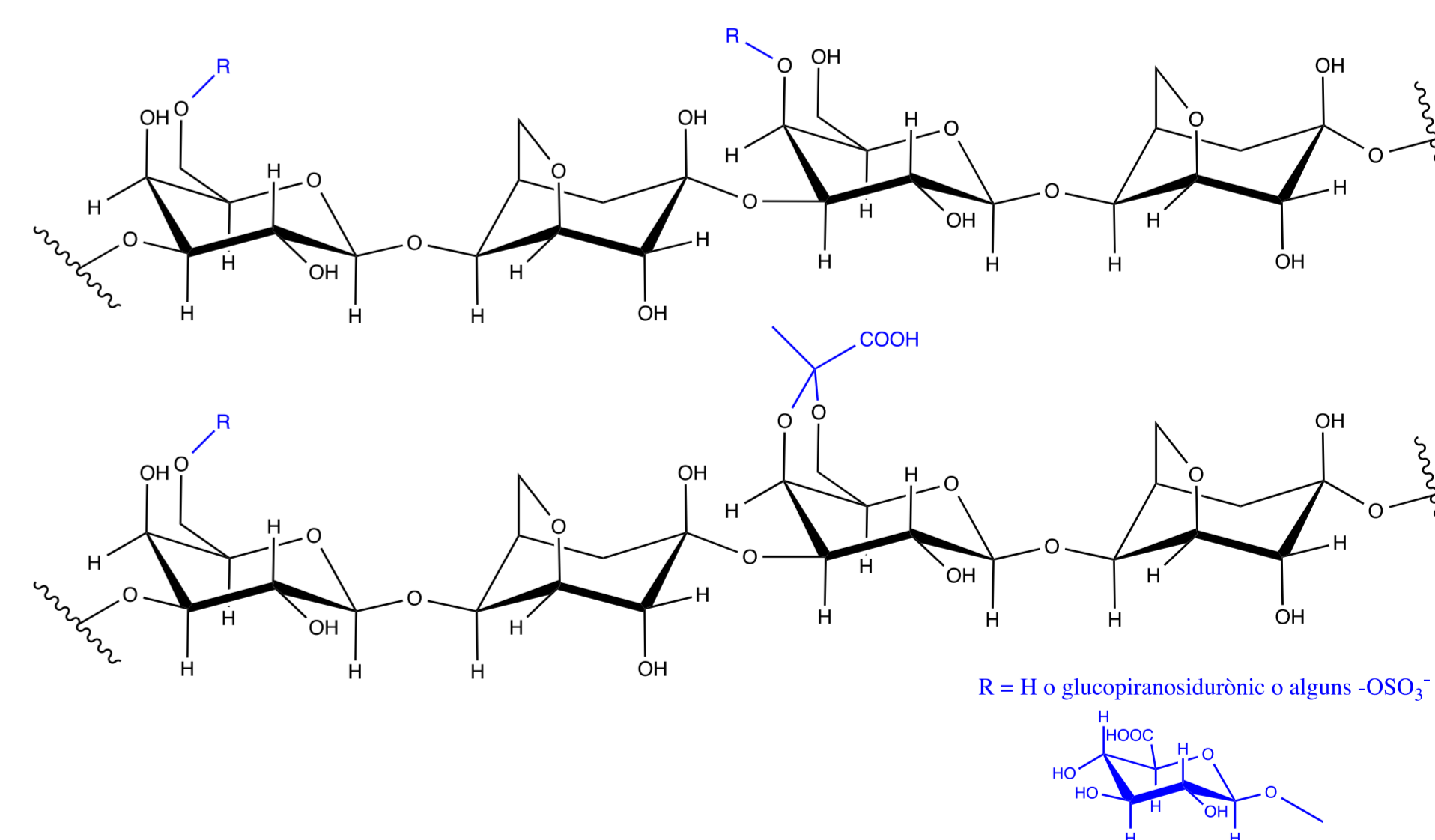
AGAROSA



GALACTANA SULFATADA

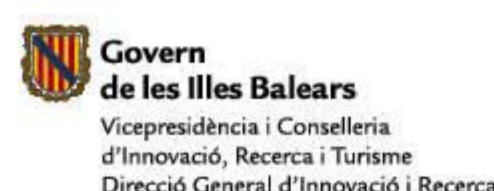


AGAROPECTINA



#### PATROCINEN:

Vicerectorat d'Alumnes, Titulats i Ocupabilitat



#### COLLABOREN:

Vicerectorat de Campus, Cooperació i Universitat Saludable



PalmaActiva

Quely



@Cienciaperatoth



Ciencia-per-a-tothom

<http://seras.uib.cat/ciencia>



Universitat de les Illes Balears