



TALLER: ESFERIFICACIONS: Com fer fideus o caviar de sucs de fruita o iogurt?

Descripció:

En aquest taller s'encapsularan aliments a través d'un procés d'esterificació amb alginat, polisacàrid extret a partir d'algunes algues. Es treballaran dos tipus d'esterificació, la bàsica (dissoldre un producte alimentari o un colorant en alginat i afegir-lo en forma de gotes a una solució de CaCl_2 al 4%) i la inversa (utilitzar un producte alimentari que ja contingui calci, com el iogurt, i aquest s'afegirà en forma de gotes sobre una solució d'alginat en aigua).

Durada:

1:30 hores

Lloc de realització:

Departament de Química del Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari de la Universitat de Lleida (ETSEAFIV)

Dates i Horaris:

- 17, 18, 19 i 31 de gener de 2024 de 10h a 11:30h
- 1, 2, 15, 16 i 29 de febrer de 2024 de 10h a 11:30h
- 1, 20, 21 i 22 de març de 2024 de 10h a 11:30h
- 3, 4, 5, 17 i 18 d'abril de 2024 de 10h a 11:30h
- 15, 16, 17, 22, 23 i 24 de maig de 2024 de 10h a 11:30h

Es poden valorar dates alternatives a les proposades.

A qui va dirigit:

Alumnes de Batxillerat (itinerari científic i tecnològic) i 4rt ESO (grup màxim de 24 persones)

Contacte:

Sotsdirectora de Divulgació i Transferència de l'ETSEAFIV (etseafiv.divulgacio@udl.cat)