

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 addicionar-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'addiciona 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 (ETSEA)

Dates i Horaris:

- Gener 2026: 14, 15, 16, 21, 23, 28 i 29 a les 10h
- Febrer 2026: 3, 5, 10, 12, 13, 19, 20, 25, 27 a les 10h
- Març 2026: 18, 19, 20, 25, 26 i 27 a les 10h
- Abril 2026: 8, 9, 10, 15, 16 i 27 a les 10h
- Maig 2026: 5, 6, 13, 14 i 19 a les 10h

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'ETSEA (etsea.divulgacio@udl.cat)