



Universitat de Lleida  
Escola Tècnica Superior  
d'Enginyeria Agroalimentària i  
Forestal i de Veterinària

## **TALLER: ESFERIFICACIONS: Com fer fideus o caviar de suc 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  $\text{CaCl}_2$  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:

1,5 hores

### Lloc de realització:

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

### Dates:

Gener: 13, 14, 15, 19, 20, 21, 29

Febrer: 3, 4, 5, 9, 11, 18, 19, 25, 26

Març: 3, 5, 17, 18, 19, 31

Abril: 1, 6, 7, 8, 9, 14, 15, 16, 21, 22, 23, 29

Maig: 12, 13

### Horaris:

A concretar en la data escollida

### 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](mailto:etseafiv.divulgacio@udl.cat))