



## Alumnos de Donapea enseñan las técnicas químicas que se aplican en la nueva cocina

Los laboratorios del Instituto Donapea fueron el escenario de la puesta en práctica de varias ideas que tratan de buscar la relación existente entre la cocina y la química, a través de diversas técnicas químicas que actualmente se están empleando en la llamada nueva cocina. Esta fue una de las ideas ganadoras del concurso **Tengo una idea para las Semanas de la Ciencia**, en el que se pedía que los alumnos presentasen una idea original o creativa en el ámbito de la ciencia y la tecnología.

En concreto, la idea denominada **Química en la cocina, ciencia con buen gusto**, proponía un menú para aplicar la química a la nueva cocina, desarrollar ensayos químicos, microbiológicos y biotecnológicos en alimentos, y explicar de forma científica el funcionamiento de los equipos utilizados habitualmente en la cocina. El menú propuesto para aplicar la idea se compone de esferificación de langostinos con cebolla caramelizada, solomillo al foie en salsa oporto con patata crema y atadillo de trigueros con bacon, espuma helada de yogur con polvo de fresa liofilizada, café, vino de la tierra y agua.

A lo largo de la tarde, los asistentes escucharon las explicaciones de Yolanda Elvira, jefa del Departamento de Química de Donapea, y recorrieron a continuación las distintas dependencias y laboratorios del centro, donde contemplaron algunas demostraciones llevadas a cabo por los alumnos. Entre las aplicaciones de la química a la cocina que se pudieron ver destacaron la deconstrucción de fresas, esferificación de nata, emulsión de agua y aceite, liofilización, espumas, etc.

En el laboratorio de Análisis, los profesionales del centro explicaron cómo se mide la cantidad de calcio de una caja de leche, por ejemplo, o el nivel de cafeína que registran un café, una coca cola con cafeína, una coca cola sin cafeína o una bebida de las conocidas como 'energéticas'. En el caso del calcio de la leche, la marca analizada superó la prueba al confirmar el análisis que tenía algo más del nivel de calcio anunciado en el envase. En cuanto a la cafeína de las bebidas, el resultado mostró que la bebida energética tiene un nivel de cafeína equivalente a cuatro cafés, y que la coca cola sin cafeína presenta en cambio una pequeña cantidad de cafeína.

El próximo día 25, tendrá lugar una nueva jornada de La química en la cocina, ciencia con buen gusto.

### ORGANIZAN:

2012 CONTIGO AVANZAMOS

