

LA QUÍMICA DE LA CUINA

Aromatització a baixa temperatura d'olis:

Turbot en infusió de cítrics

Texturització en base a xantana (espessants):

Pa amb tomàquet i fuet de Vic



Emulsions aèries de líquids

en greixos o essències: Brou de ceps amb ibèric, timó i avellana



Aromatització d'olis aplicada a la sferificació invertida: Vieira rostida amb porro jove i carbassa al timó llimona. Aplicació de fums aromatitzats: Foie amb ametlles hidratades al fum de timó



LA QUÍMICA DE LES PLANTES

Plantes medicinals: són aquelles que elaboren uns metabòlits secundaris, anomenats “principis actius”, que exerceixen una acció farmacològica, beneficiosa o perjudicial, sobre l'organisme viu.

Plantes aromàtiques: són aquelles plantes medicinals els principis actius de les quals estan constituïts, total o parcialment, per essències (se'n poden extreure olis essencials).

Plantes condimentàries: un cert nombre de PAM s'utilitzen per les seves característiques organolèptiques, que comuniquen als aliments i begudes certs aromes, colors i sabors que els fan més apetitosos. En són exemples: timó, romaní, orenga, menta, sàlvia, fonoll...

Cromatografia de gasos / Espectrometria de masses: és una tècnica analítica que permet identificar els components que donen aquestes característiques a les plantes. Consisteix en fer passar la barreja de compostos presents en les essències a través d'una columna cromatogràfica. Les diferents substàncies empenyes per un gas es desplacen a diferent velocitat a través de la columna i quan surten, separades, s'introdueixen en un espectròmetre de masses, on s'identifiquen.

