

LA SCIENZA IN CUCINA

esperimenti come ricette culinarie e segreti scientifici per ricette di successo

La Scienza in Piazza®2008-09, un progetto della Fondazione "Marino Golinelli"
www.lascienzainpiazza.it

TIPOLOGIA	Laboratorio
AREA	Scienze della vita, chimica
DESTINATARI	Scuole secondarie di I e II grado
TEMI TRATTATI	<p>Partendo da prodotti alimentari lavorati quali i biscotti, la pizza, il pane, la maionese si potranno scegliere vari percorsi che attraverso una serie di saggi di laboratorio consentiranno di risalire alla composizione chimica degli alimenti. Per i prodotti confezionati verranno analizzati i dati qualitativi e quantitativi delle etichette che riportano le informazioni nutrizionali dei vari prodotti: da cosa dipende il valore energetico? I grassi sono tutti uguali? Che informazioni otteniamo dalle GDA (Guideline Daily Amounts)?</p> <p>Ogni percorso permetterà di evidenziare la presenza dei principi nutritivi che compongono i cibi prescelti: amido, zuccheri, proteine, vitamine.</p> <p>I saggi, di tipo qualitativo, permetteranno di evidenziare la presenza di zuccheri attraverso la reazione di Fehling, la presenza di amido attraverso la colorazione con iodio, la reazione del Biuret per le proteine e infine un saggio di tipo quantitativo permetterà di evidenziare e calcolare la quantità di vitamina C presente in vari alimenti.</p> <p>Infine saranno effettuate varie prove che permettono di soffermarsi su alcuni dei processi digestivi.</p>
CAPICENZA DURATA	I classe/laboratorio I ora 30min

Nota: L'attività è a cura di **Life Learning Center**, Centro di formazione e didattica sulle scienze della vita (www.llc.unibo.it).

Referente: Giorgia Bellentani
La Scienza in Piazza | Fondazione 'Marino Golinelli' | Rapporti con le Scuole e organizzazione
Telefono: 051.6489877
e.mail: formazione@golinellifondazione.org