

La noche
de la
investigación



LA TAPA DE LA INVESTIGACIÓN

Hoy es una noche en la que miramos detrás de todo lo que nos rodea para ver la ciencia que lo hace posible. Entre otras cosas, vamos a investigar nuestra comida y a descubrir la ciencia detrás de esta tapa.

DE DÓNDE VIENE MI TAPA?

En nuestra tapa de hoy el ingrediente principal es el pollo a la plancha.

¿Has pensado por qué la carne a la plancha sabe diferente que la guisada?

Es debido a la **reacción de Maillard**, también conocida como glucosilación no enzimática de proteínas. Esta reacción ocurre cuando cocinamos la carne a altas temperaturas en un ambiente seco, sin líquido. Es responsable del cambio de color, aroma y sabor de los alimentos durante la cocción.

¿QUIERES SABER MÁS

El pan de esta tapa está elaborado con masa madre, cuya elaboración es relativamente sencilla. Es una mezcla de agua y harina que se deja fermentar por levaduras y bacterias ácido lácticas (BAL) a temperatura ambiente.

Como has podido degustar, esta tapa tiene unos ingredientes variados, pero...

¿Cómo han llegado a tener ese sabor? ¡Vamos a bucear en ellos para descubrirlo!



La noche de la *investigación*



Las levaduras y las bacterias hidrolizan las cadenas de almidón y las proteínas del trigo. Las enzimas y los productos de la fermentación son lo que dan el sabor característico al pan elaborado con masa madre.

Como ves, hay mucha ciencia en la alimentación. La elaboración de **mayonesa** no es una excepción. La mayonesa es una emulsión de aceite y huevo (formado por un 80% de agua). En una emulsión, se fuerza la mezcla de dos líquidos que no se mezclan de forma natural, como ocurre con el agua y el aceite. El huevo, que contiene lecitina, que es un emulsionante, rodea al aceite y nos permite mezclarlo con el resto de componentes de la mayonesa.

Los **encurtidos** que encontramos en nuestra tapa deben su sabor a su proceso de conservación. Los alimentos se introducen en agua y sal un tiempo. Durante este tiempo, se produce la fermentación de los azúcares propios por los microorganismos, y estos azúcares se convierten en ácido láctico. La fermentación láctica se puede producir por los propios microorganismos del vegetal o se pueden añadir (por ejemplo: *Lactobacillus plantorum*). Cuando acaba el proceso, se lava el alimento y se conserva en vinagre.

**Ahora que hemos alimentado nuestro
conocimiento gastronómico, ¿qué os parece
pasar a la parte práctica?
¡Disfruta de nuestra tapa hasta el último
bocado!**

