Come si sbriciola un biscotto? PDF

Joe Schwarcz



Questo è solo un estratto dal libro di Come si sbriciola un biscotto?. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Joe Schwarcz ISBN-10: 9788850222155 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 3536 KB

DESCRIZIONE

Perché i cibi più buoni sono anche quelli meno sani? Come si può migliorare la memoria da anziani? Quali sono i migliori tegami antiaderenti? Come dobbiamo comportarci con i dolcificanti artificiali? Quali virtù anche medicinali hanno la polenta, gli spinaci, il peperoncino, la vitamina C, i cavoli? A queste e a molte altre domande curiose Joe Schwarcz risponde con una rara capacità di guidare il lettore alla comprensione della chimica e delle sue leggi a partire da esperienze della vita quotidiana, con un'ironia che avvince il lettore e mette in ridicolo le truffe della pseudoscienza. L'autore presenta qui un'introduzione informale, ma non per questo meno efficace, ai concetti fondamentali della chimica e impartisce, senza averne l'aria, una magistrale lezione sul metodo scientifico. Inoltre interviene su temi caldi, come i cibi geneticamente modificati, ci ragguaglia su invenzioni che hanno fatto epoca, dal nailon ai polimeri, e ci insegna a valutare pregi e difetti di sostanze vecchie e nuove col vecchio e sano principio del rapporto tra rischi e benefici. Una lettura, insomma, particolarmente indicata... a tutti coloro che dipendono dal cibo per la loro sopravvivenza.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

COME SI SBRICIOLA UN BISCOTTO? Perché i cibi più buoni sono anche quelli meno sani? Come può migliorare la memoria da anziani? Quali sono i migliori...

Come si sbriciola un biscotto? Affascinanti storie di chimica del quotidiano di Joe Schwarcz è un saggio di chimica appassionante come un romanzo: una lettura ...

COME SI SBRICIOLA UN BISCOTTO?

Leggi di più ...