



LICEO
SCIENTIFICO
STATALE
S. CANNIZZARO

ASSOCIATION
PALERMO SCIENZA

ESPERIENZA INSEGNA

EXHIBIT / CONVEGNI / RICERCA / EVENTI

18/25 febbraio / università di palermo / viale delle scienze / edificio 19

2010 BIODIVERSITÀ

Segreteria organizzativa
Valeria Spagnolo 3208050323
Teresa Nocera: 3471986459

Informazioni e prenotazioni mostra
segreteria.mostra@palermoscienza.it

Informazioni e prenotazioni convegni
segreteria.convegno@palermoscienza.it

www.palermoscienza.it

Additivi alimentari

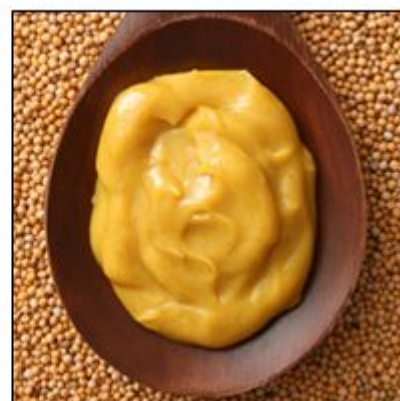
... più bello non significa più buono !

La legge definisce gli additivi alimentari come sostanze prive di potere nutritivo, che vengono aggiunte in qualsiasi fase della lavorazione all'alimento o alla sua superficie, per conservarne nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche o fisico-chimiche.

1) La maionese senza uovo

Materiale

Acqua
Olio
Lecitina di soia
Aceto



Procedimento

Abbiamo sfruttato le proprietà emulsionanti della lecitina di soia al posto di quella del tuorlo d'uovo e abbiamo realizzato la "nostra maionese".

2) La trasformazione della mela

Materiale

Acqua
zafferano
mela



Procedimento

Abbiamo sciolto dello zafferano nell'acqua tiepida e vi abbiamo immerso per qualche minuto un pezzetto di mela che subito ha cambiato colore!



LICEO
SCIENTIFICO
STATALE
S. CANNIZZARO

ASSOCIATION
PALERMO SCIENZA

ESPERIENZA INSEGNA

EXHIBIT / CONVEGNI / RICERCA / EVENTI

18/25 febbraio / università di palermo / viale delle scienze / edificio 19

2010 BIODIVERSITÀ

Segreteria organizzativa
Valeria Spagnolo 3208050323
Teresa Nocera: 3471986459

Informazioni e prenotazioni mostra
segreteria.mostra@palermoscienza.it

Informazioni e prenotazioni convegni
segreteria.convegno@palermoscienza.it

www.palermoscienza.it

2) **L'antiossidante naturale: il limone**

Materiali

Frutta varia

Limone

Procedimento

Abbiamo tagliato un po' di frutta a pezzetti, una parte l'abbiamo strofinata con il limone e l'altra no. Quella lasciata esposta all'aria dopo un po' si è annerita, cosa che non è successa in quella trattata con il succo di limone.

Il limone dunque impedisce l'ossidazione.



Moltissimi sono gli additivi naturali che non provocano danni alla salute. Fra questi L'aceto, l'alcool, l'olio, il sale, il limone, lo zucchero che da sempre sono stati usati dall'uomo.

Oggi invece l'industria alimentare preferisce prodotti di origine chimica che possono provocare reazioni allergiche negli individui predisposti o addirittura essere tossici.

Dunque

E' indispensabile un'attenta lettura delle etichette:

- Evitate i prodotti di colore troppo vistoso
- Evitate i salumi salati ed affumicati e non scaldateli.
- Favorite frutta e verdura di stagione e lavatela bene.
- Acquistate alimenti freschi piuttosto che prodotti di lunga durata.

Più bello non significa più buono.

Insomma gli additivi non nutrono, ma si mangiano.

Scuola: Scuola Media Statale "Virgilio", Palermo

Disciplina: Scienze

Parole chiave: additivi alimentari

Ordine di scuola: scuola secondaria di primo grado

