

RAONA

– Quin és el significat de la E?

– Són segurs els additius? Qui n'avalua la seguretat?

– Quins tipus d'additius hi ha?

– Quins additius són imprescindibles i quins són només per fer més atractiu el producte?

– Quins productes porten més additius?

– Per què són necessaris els additius que hi ha?

– Quins són d'origen natural? D'on provenen?

– Què podria passar si els productes alimentaris no portessin additius?

EXPERIMENTA

L'àcid cítric és un additiu que s'utilitza molt com a conservant de gran part dels aliments que consumim. El trobem com a component de les llimones, les taronges i les mandarines (d'aquí que aquestes fruites s'anomenin cítrics). Et proposem que comprovis com actua l'àcid cítric en la seva funció de conservant.

Necessitaràs llesques de pa tallades ben primes, una llimona i àcid cítric pur (es pot comprar a qualsevol drogueria). Col·loca les llesques sobre un paper de filtre que hauràs mullat amb aigua prèviament.

1. Escampa 5 ml d'aigua destil·lada per sobre de la primera llesca.
2. Escampa 5 ml de suc de llimona per sobre de la segona llesca.
3. Escampa 5 ml d'una solució d'àcid cítric al 6% (que equival a la concentració d'àcid que té la llimona) per sobre de la tercera llesca.
4. Deixa les tres llesques tapades amb un film de plàstic a temperatura ambient durant una setmana.
Seria convenient que les llesques fossin de pa de fleca.

Es pot tornar a fer l'experiment amb pa envasat i comparar-ne els resultats.



Una setmana més tard, observa si hi ha hagut creixement de fongs a sobre del pa.

Valora la quantitat de fongs que hi ha sobre les llesques. Segueix la pauta següent:

- 0 No hi ha cap fong
- 1 Hi ha algun fong
- 2 Una quarta part de la llesca està coberta per fongs
- 3 La meitat de la llesca està coberta per fongs
- 4 Tres quartes parts de la llesca estan cobertes per fongs
- 5 Tota la llesca està coberta per fongs

QUANTITAT DE FONGS

Llesca 1 _____

Llesca 2 _____

Llesca 3 _____

CONCLUSIONS

1. Quin ha estat l'efecte de l'àcid cítric sobre el creixement dels fongs?

2. I el de la llimona?

3. Quina és la funció de la llesca 1 en aquest experiment?

4. Argumenta en 5 línies la necessitat dels additius en l'alimentació actual.

PER SABER-NE MÉS

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

• Informació general

www.gencat.cat/salut/acsa/Du12/.../doc3833.html

• Llista d'additius

www.gencat.cat/salut/acsa/Du12/html/ca/.../llistatadditius.pdf

• De què ens informa l'etiqueta dels aliments?

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/Du12/html/ca/dir1363/doc11356.html>

European Food Information Council (EUFIC).

“Aditivos alimentarios”

<http://www.eufic.org/page/es/seguridad-alimentaria-calidad/aditivos-alimenticios/>

European Food Safety Authority (EFSA). “Food additives”

<http://www.efsa.europa.eu/en/anstopics/topic/additives.htm>

TASTA-LA

Recepta de fruita vermella amb gelatina de poma

Ingredients

- maduixes
- móres
- groselles
- gerds
- 1 magrana desgranada
- sucre
- suc de llimona

Per a la gelatina de poma:

- 600 g de poma verda
- 100 g de sucre
- 4 fulls de gelatina remullada (és un espessant natural)

En primer lloc, líquia la poma.

Escalfa el suc de la poma en una cassola, i quan arrenqui el bull, i ja fora del foc, afegeix-li el sucre, el suc de llimona i la gelatina escorreguda (l'hauràs tingut en remull). Remena-ho bé.

Deixa-ho refredar i cola-ho.

Omple els motlles amb magrana, groselles, maduixetes de bosc, gerds i més magrana. Acaba-ho d'omplir amb el líquid de la poma.

Finalment, posa-ho 4 hores a la nevera. Passat aquest temps, desemmotlla-ho i decora-ho al teu gust!

