UDESC UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA | JOINVILLE CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUÍMICA
SEMINÁRIOS

2020/1 – PPGQ / SEM I e II

DATA:
22/07/20

PALESTRANTE:
Sara de Simas Asquel (mestranda em Química Aplicada) [Currículo Lattes]

INSTITUIÇÃO:
UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina

TÍTULO DA PALESTRA:
Aspectos gerais da aplicação da Química nos alimentos e na culinária.

RESUMO:

A Química está presente em diversas áreas do cotidiano e um dos maiores exemplos disso, são os alimentos. Todos os alimentos ingeridos diariamente são compostos de moléculas químicas, as quais podem sofrer reações durante o processamento, manuseio e armazenamento dos mesmos. A reação de Maillard e a caramelização são exemplos disso, visto que são apenas reações químicas ativadas pela temperatura, mas que influenciam completamente a forma de preparo, consumo e sabor dos alimentos. Além disso, o uso de compostos químicos, como a pectina, para gerar alimentos com consistências e sabores incríveis, como o sorvete e as geleias, também se deve à Química, bem como a explicação de diferentes texturas encontradas no preparo de alimentos, como géis, emulsões e espumas, podem ser totalmente explicados com um olhar físico-químico. Uma visão direcionada à culinária mostra ainda que a Química pode não apenas estar presente nos alimentos, mas ter suas técnicas aplicadas para o desenvolvimento de novas combinações alimentares, como no caso do novo conceito de foodpairing e da gastronomia molecular. Desta forma, a Química Alimentar é uma área ainda em constante pesquisa e desenvolvimento, mas que tem contribuído cada dia mais para novas visões, explicações e descobertas nos alimentos.