

[Portada](#)[Recursos](#)[Servicios](#)[Opinión](#)[Acerca de](#)[Portada](#)[Principal](#)[Noticias](#)[Divulgación](#)[Reflexión](#)[Personajes](#)[Libros](#)[Curiosidades](#)[Enciclopedia](#)[Lo mejor de la red](#)[Ultima Hora](#)[En Foto](#)[Las Noticias en la Red](#)[Artículos](#)[Monografías](#)[Artículos favoritos](#)

Vea sus documentos y artículos favoritos [pulsando aquí](#)

iWebmaster!

¿Quieres tener los contenidos de 100cia.com en tu página?

[Pulsa aquí](#)

Buscar: en Google

[Suscribirse](#)

Estás en: [100cia.com](#) > [Portada](#) > [Noticias](#) >

[Buscar](#) |

La Ciencia, clave en la alta cocina

Química

Sin la Ciencia, las creaciones "mágicas" de la alta cocina, como los "humos" las "espumas" de tortilla, serían imposibles, pero es también la clave para los problemas tan "bajos" como las flatulencias que producen las judías.

Así lo indicaron los investigadores en esta materia Toni Massanés, Joaquín Hervé This y el chef de alta cocina Pierre Gagnaire, estos dos últimos respectivamente en una clase magistral sobre gastronomía molecular en el congreso MadridFusión, semana en la capital.

This, doctor en Física y Química, explicó que "cualquier plato puede describirse con una fórmula", gracias a un formalismo de su invención que usa las variables de sólidos y gas.

Autor de ideas como el huevo cocido a 65 grados, que mantiene intacta la estructura de la comida en MadridFusión un modelo para "construir" estructuras que "retardan" el tiempo de la comida para mayor disfrute de los comensales.

This partió de esta premisa: "si Ulises hubiera regresado a Itaca directamente a su historia; al escribir 'La Odisea', Homero recurrió a elementos retardantes", y no "las espumas, gelatinas o líquidos".

La cocina, cuestión de gusto

Este investigador colabora con el chef Gagnaire, quien precisó que "la cocina no se trata de cocinar con fórmulas increíbles", sino con el gusto, y se sirve de la ciencia "para fomentar la creatividad".

Massanés, director de la Fundación Alicia, dedicada a la investigación gastronómica, comparte esta opinión "porque lo aplicado debe ser agradable al paladar", "disposición" de cocineros y científicos españoles para colaborar en "cada una de las investigaciones".

Entre las ya publicadas destacan, según el químico Pérez Conesa, un estudio sobre la aplicación del nitrógeno líquido a la alta cocina o la investigación sobre el frito desarrollada por la Universidad de Granada, además de las colaboraciones de Alicia con chefs como Francisco Roncero, con quien estudia las texturas de la Roca, interesado en las destilaciones de aromas.

Pérez Conesa estima que la "coquinología"- la ciencia de la cocina- surgió precisamente a raíz de los trabajos de This y de Nicholas Kurtz, quien justificó sus experimentos porque "se conoce mejor la temperatura que hay dentro del horno que la que hay dentro de un soufflé".

Coquinología fuera de los restaurantes

Este científico, autor del libro 'Cocinar con una pizca de Ciencia', defiende e

coquinología fuera de los restaurantes, y es que, en su opinión, lo común r cocinar", sino conocer "unos cuantos platos" aprendidos por tradición o un

En cambio, "si a alguien se le explica lo que es un proceso de aglomeración cada ingrediente podría preparar sin necesidad de receta" cualquier comida

La Ciencia, añadió, también ayuda a algunos de los problemas culinarios como las flatulencias que producen las judías, que son provocadas por la rafinosa oligosacárido que no es digerible por el estómago y que puede disolverse e

Así, "si las judías se hierven durante cinco minutos, se habrá extraído la rafinosa. Basta tirar esa agua y seguir cocinando con agua nueva", señaló.

La Ciencia también "permite definir" la cocción más adecuada, indicó Pérez relató que para evitar el "empaste" de la paella, la capa de arroz, de grano ser de un centímetro para que no suelte almidón, mientras que el cordero, tejido conectivo y colágeno", debe cocinarse con "temperaturas descendentes en ambiente húmedo".

Fuente: MIGUEL LÓPEZ (EFE).



Imprimir



Enviar a un amigo

Nombre:

E-Mail:

Agregar Comentario

¿Sabías que **Albert Szent-Györgi (1893-1986)** dijo...?

Investigar es ver lo que todo el mundo ha visto, y pensar lo que nadie más ha pensado.

[Acerca de](#) | Web de Alex
[Sync.es](#) Copyright © 199
Webs amigas: [AstroRED](#),