

# LA QUÍMICA DELS ALIMENTS

Aquest treball de recerca consisteix en l'estudi dels elements inorgànics i orgànics que constitueixen els aliments, així com en l'anàlisi de l'efecte dels aliments en el nostre cos. A més, abordarà l'estudi d'alguns xefs que han tingut una gran importància en l'elaboració de receptes de cuina moderna. En aquest sentit, s'ha dut a terme una anàlisi de les receptes de dos xefs destacats: Bachour i el seu enfocament en postres, així com Dani Albors i la seva cuina moderna.

S'ha recreat una de les receptes del xef Bachour, la creació d'una mousse de xocolata, i de Dani Albors, l'elaboració d'una coca d'ametlla amb mango i confitures de boletus.

S'han estudiat les diferents reaccions químiques que tenen els elements orgànics i inorgànics entre ells en una elaboració. Tots els estudis s'han realitzat en el procés d'elaboració de les receptes a cada pas d'aquestes.

Les receptes s'han elaborat en un procés realitzat en una cuina equipada amb instruments i maquinària culinària. S'han seleccionat les receptes més adequades d'aquests xefs per a aquest treball de recerca, amb l'objectiu de no haver de preparar totes les receptes que ells ens presenten.

En aquest treball de recerca també s'ha elaborat una recepta de coca de Pasqua amb barreja de xocolates per tal de comprendre com afecten els gustos i els aromes en el nostre cos.

Aquest treball proporciona una manera d'entendre els processos químics que es produeixen en cada recepta que preparem.

**Bernat Rius**

**Tutor: Xavi Sanchez**

