PICCOLO GLOSSARIO PER I BAMBINI

ADDITIVI: Sostanze, normalmente non consumate da sole come alimento, che vengono aggiunte in una delle fasi di lavorazione di prodotti alimentari (fase di preparazione, trasformazione, conservazione, trasporto...)

ALCOL: è prodotto durante la fase di lievitazione. In cottura evapora: questa operazione è causa del profumo tipico viene sprigionato

ALVEOLATURA: Insieme di buchi presenti nella mollica del pane

ANIDRIDE CARBONICA: gas prodotto nella fase di lievitazione del pane. Il lievito usa gli zuccheri della farina per vivere e moltiplicarsi nell'impasto: respira e produce anidride carbonica che rimane intrappolata nell'impasto. Questo gas fa gonfiare il pane, cioè lo fa lievitare.

CARAMELLIZZAZIONE: fenomeno attraverso il quale gli zuccheri, sottoposti ad alte temperature, assumono un colore "abbronzato"

CARBOIDRATI: sono elementi necessari per portare energia alle strutture del nostro corpo.
Si trovano soprattutto negli alimenti come la pasta, il pane, il riso e le patate.

ENZIMI: Elementi, soprattutto proteine, che rendono più veloci le reazioni chimiche, come ad esempio la fermentazione.

FERMENTAZIONE: È costituita da un insieme di processi chimici che provocano la distruzione degli zuccheri.

GLUTINE: Nel grano ci sono circa 30 proteine ma sono due in particolare, la glutenina e la gliadina che, una volta miscelate con acqua, formano la sostanza elastica conosciuta con il nome di glutine. Il glutine diviene elastico (grazie soprattutto alla gliadina) e si attacca intorno alle bolle di anidride carbonica che il lievito produce all'interno del pane, che pertanto prende consistenza GONFIANDOSI (grazie alla glutenina).

MULINO. Impianto installato per la macinazione dei cereali. Il nome deriva dalla parola latina *molere*, che significa appunto macinare.

POROSO: Formato da piccoli forellini

PROCESSI METABOLICI: complesso di reazioni chimiche e fisiche che avvengono in un organismo o in una sua parte, provocando delle trasformazioni

PROTEINE: fanno crescere e rinnovano le strutture del nostro corpo, muscoli, ossa e tessuti. Sono presenti negli alimenti conosciuti come plastici, come le uova, la carne, il pesce, il latte e i legumi.

SACCAROMICETI: Funghi microscopici, comunemente detti lieviti