

Profesores del **Departamento de Ingeniería Química**, participaron en La Noche Europea de los Investigadores con un taller práctico para niños. En el taller, se les explicó la forma de lograr mezclar agua y aceite si que se separen, obteniendo una emulsión alimentaria.

Para ello se plantearon diferentes experimentos empleando proteínas tanto de origen animal como vegetal que actuaron como emulsionantes, los cuales son de gran importancia para la industria alimentaria ya que la mayoría de los alimentos que consumimos a diario son emulsiones (aceite/agua) o espumas (aire/agua) como, por ejemplo: leche, batidos, mayonesa, helados, refrescos, bizcochos, mousse...



Taller práctico realizado por miembros del dpto. con los niños



## Dpto. Ingeniería Química

Manuel Félix, Manuela Ruiz, Cecilio Carrera, Victor M. Pizones