

Strona czasopisma: <http://analit.agh.edu.pl/>

Chemik, kucharz czy artysta? Kuchnia molekularna

Adam Nowak, Jan Kowalski

AGH Akademia Górniczo-Hutnicza, Wydział Inżynierii Materiałowej i Ceramiki, al. Mickiewicza 30, 30-059 Kraków, Polska

ABSTRAKT: Kuchnia molekularna to stosunkowo nowy termin, który spowodował wiele zamieszania i kontrowersji w świecie gastronomii. Formalnie odnosi się on do dyscypliny naukowej, która bada fizyczne i chemiczne procesy zachodzące podczas gotowania. Obejmuje on także elementy społeczne i artystyczne.

Kuchnia molekularna różni się od tradycyjnej nauki o żywności, która jest skoncentrowana na produkcji żywności, żywieniu i bezpieczeństwie żywności. Gastronomia molekularna zajmuje się badaniem przewodnictwa cieplnego, konwekcji, fizycznych aspektów między żywnością a cieczą, stabilnością smaku, problemami z rozpuszczalnością, dyspersją i związkami tekstura vs. smak. Zrozumienie nauki gotowania może doprowadzić do powstania pozornie dziwnych potraw, które są niespodziewanie smaczne.

Wśród popularnych technik wykorzystywanych w kuchni molekularnej można wymienić: sferyfikację, żelowanie, sous vide, emulgację i inne. Szerokie zastosowanie mają takie składniki jak: środki żelujące i antyadhezyjne, emulgatory, substytuty cukru, enzymy, hydrokoloidy oraz dwutlenek węgla i ciekły azot.

Kuchnia molekularna pozwala na wydobycie głębi smaków oraz tworzenie nowych dań. Należy ona niestety do gastronomii ekskluzywnej, ponieważ wymaga sporo czasu i nakładów finansowych oraz wiedzy z zakresu zarówno chemii, żywności jak i sposobów jej przetwarzania. Z tych względów prawdopodobnie pozostanie ona jedynie kulinarną ciekawostką.

Literatura

- [1] Splice, www.splice-bio.com/molecular-gastronomy-the-food-science (odwiedzona 12.03.2018r.)
- [2] howstuffworks, www.science.howstuffworks.com (odwiedzona 12.03.2018r.)
- [3] Kuchnia Molekularna, www.kuchniamolekularna.pl (odwiedzona 12.03.2018r.)