

La Magia della Chimica Verde

*Al museo della scienza e della tecnologia il
12/01/2026 al i LAB ALIMENTAZIONE
e non solo...*

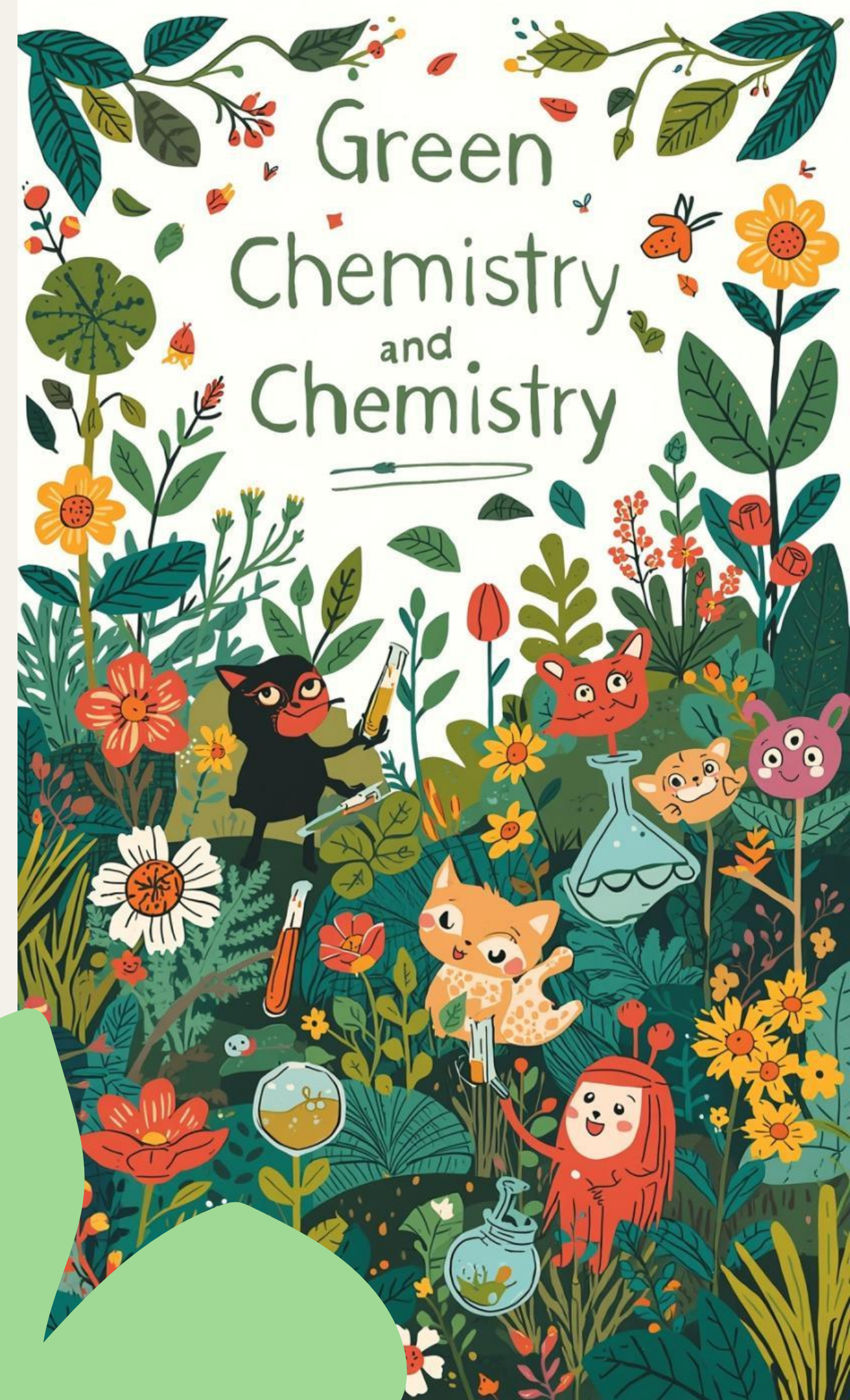
CLASSE 2°C

PLESSO SEC. I GRADO RODARI

IC SORELLE AGAZZI

codice identificativo:

B0026



La chimica verde per un futuro migliore

SCIENZA AMICHEVOLE E SOSTENIBILE

**La chimica green
trasforma sostanze
in materiali eco-
compatibili,
riducendo rifiuti e
inquinamento per
un pianeta più sano
e felice.**



Colazione Chimica – L'Energia del Cibo

ALLA SCOPERTA DELL' AMIDO

Il cibo della colazione può rivelare segreti? Lugol's solution rileva l'amido colorandolo di blu, un divertente esperimento da provare!



SICUREZZA ALIMENTARE

Conoscere cosa contiene il cibo è fondamentale per la salute. Questo esperimento aiuta a comprendere meglio gli ingredienti nel piatto.

La Banana Magica: Stop all'Ossidazione!



VITAMINA C E CONSERVAZIONE

Il succo di limone interrompe il processo di ossidazione, mantenendo la banana fresca e gustosa per più tempo.

SUPEREROE NATURALE

Non tutti gli additivi sono dannosi; la vitamina C è un conservante naturale che aiuta a preservare gli alimenti.

Profumi e Bubble Tea: Scienza e Gusto

ESPLORAZIONE SENSORIALE

Scoprire come il naso e la bocca lavorano insieme rende ogni morso un'esperienza straordinaria e coinvolgente, piena di sapori.

CURIOSITÀ GUSTATIVA

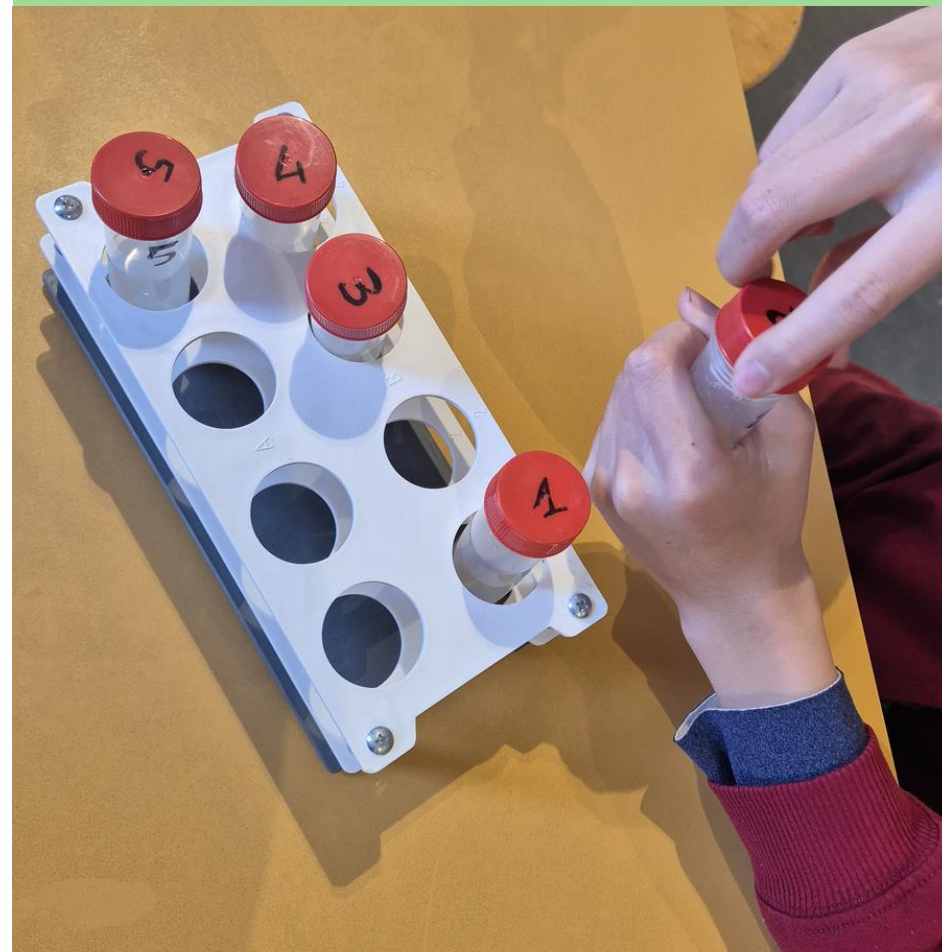
Preparare bubble tea e profumi stimola la creatività, permettendo di esplorare sapori diversi e godere della magia della chimica!



Aromi, Profumi e Fragranze

PROFUMI E ODORI

I profumi sono scientificamente percepiti esclusivamente dal naso, come il profumo del pane appena sfornato o dei fiori freschi.



AROMI E FRAGRANZE

Gli aromi combinano gusto e olfatto, mentre le fragranze sono miscele piacevoli utilizzate anche in cosmetici e candele.

Additivi Chimici: Buoni e Cattivi

COLORANTI

I coloranti sono utilizzati per rendere i cibi più attraenti, ma alcuni possono essere artificiali e avere effetti indesiderati sulla salute.

ANTIOSSIDANTI

Gli antiossidanti proteggono gli alimenti dall'ossidazione, ma alcuni possono essere sintetici; bisogna preferire sempre quelli derivati da fonti naturali.

CONSERVANTI

I conservanti aiutano a prolungare la durata dei cibi, ma è importante scegliere quelli naturali per evitare additivi chimici dannosi.



Le merendine che piacciono

ANALISI DEL CONSUMO CONSAPEVOLE DI CIOCCOLATO

**Analizzando etichette di snack al
“cioccolato”, si nota un basso
contenuto di cacao e la presenza di
molti additivi, evidenziando così che
sarebbe più opportuno scegliere cibi
di qualità per una dieta sana.**





La Magia della Palatabilità

PERCHÉ CI PIACCIAMO I CIBI DOLCI?

La palatabilità è la combinazione di vista, odore e gusto che rende i cibi irresistibili. Ad esempio, un donut colorato attira immediatamente l'attenzione. I bambini tendono a preferire cibi dolci e morbidi, mentre possono rimanere diffidenti nei confronti delle verdure amare. La presentazione conta tanto!

Sostenibilità Alimentare

SCELTE CONSAPEVOLI PER UN FUTURO MIGLIORE

Scegliere prodotti sostenibili è fondamentale per ridurre l'impatto ambientale. Ogni acquisto è un'opportunità per sostenere la salute del Pianeta Terra e promuovere pratiche responsabili.



La Chimica nella Vita Quotidiana



SCIENZA IN CUCINA

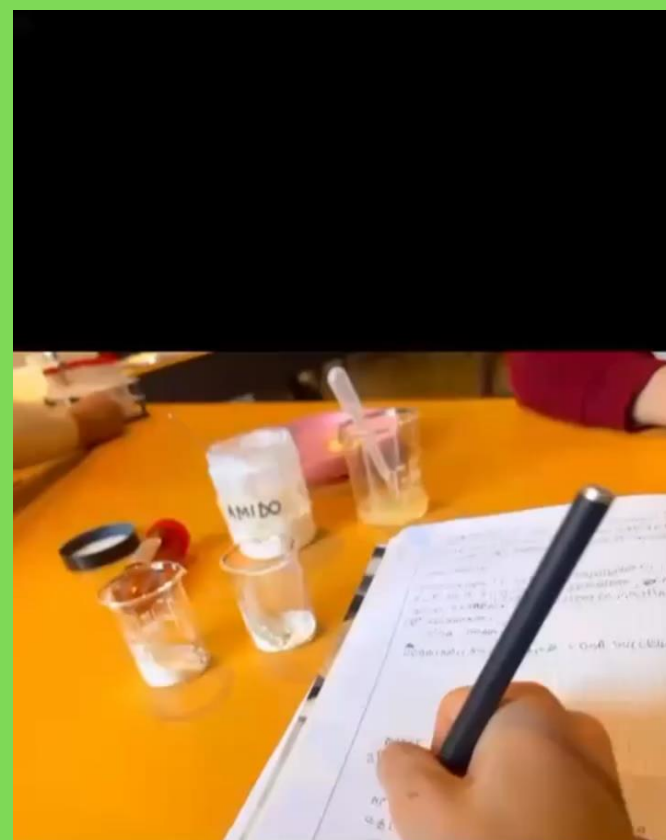
**La chimica non è solo in laboratorio;
è presente in ogni piatto che si
prepara e in ogni alimento che si
consuma.**

CURIOSITÀ SCIENTIFICA

**Sperimentare in cucina permette di
scoprire la magia della chimica
attraverso sapori, colori e aromi nei
pasti quotidiani.**

**COMPRENDERE IL RUOLO DEGLI INGREDIENTI
CI PERMETTE DI GUARDARE AL FUTURO CON FIDUCIA:
ABBIAMO CAPITO CHE SONO ALLEATI PREZIOSI PER GARANTIRE
UN CIBO SICURO, NUTRIENTE E DISPONIBILE PER TUTTI,
RISPETTANDO LE RISORSE DEL NOSTRO PIANETA!!!**

**UN GRAZIE A FEDERCHIMICA, IPERCOOP, BANCO ALIMENTARE, MUSEO DELLA
SCIENZA E TECNOLOGIA,
E AI NOSTRI INSEGNANTI**



CLICCA QUI

