

## **Gastronomia Molecular: uma ciência culinária**

### **Ciências**

Enviado por: Visitante

Postado em:08/06/2009

Surge uma nova disciplina científica dedicada ao estudo dos processos físicos e químicos que ocorrem durante o cozimento dos alimentos, tanto em nossos lares como nos restaurantes. Gastronomia Molecular ou Gastronomia Física (GM) é um termo que foi definido em 1988 pelo físico húngaro Nicholas Kurti e pelo químico francês Hervé This como uma tentativa de criar a base para uma nova disciplina científica dedicada ao estudo dos processos físicos e químicos que ocorrem durante o cozimento dos alimentos, tanto em nossos lares como nos restaurantes. Segundo Hervé This, a Gastronomia Molecular ultrapassa o estudo dos mecanismos relacionados à transformação dos ingredientes, englobando os aspectos sociais, artísticos e técnicos da preparação e do consumo dos alimentos. Hervé é um dos principais pesquisadores mundiais na área de Gastronomia Molecular e estará no Brasil no início de Outubro para dar palestras sobre o tema durante o Mega Evento Nutrição 2009, que ocorrerá no Centro de Convenções Frei Caneca, em São Paulo. Nesta apresentação serão discutidas as origens e objetivos desta jovem ciência e será mostrado como uma abordagem multidisciplinar pode nos auxiliar a entender melhor o fenômeno culinário. Cozinha Molecular: a tecnologia culinária No final dos anos 1990 o termo Gastronomia Molecular (GM) começou a ser utilizado por alguns chefes de Cozinha, definindo um novo estilo culinário, com base em pesquisas científicas, avanços na tecnologia de equipamentos e de ingredientes (principalmente hidrocolóides). Entretanto, a Gastronomia Molecular foi originalmente definida como relacionada apenas à investigação científica dos processos físicos e químicos associados ao cozimento dos alimentos, ou seja à produção do conhecimento. Contudo, a técnica culinária visa diretamente a produção de alimentos. Portanto, o termo correto é Cozinha Molecular - a nova tendência culinária que utiliza as novas ferramentas, ingredientes e métodos desenvolvidos através das pesquisas em Gastronomia Molecular. Neste curso serão explicadas e demonstradas algumas das técnicas que tornaram tão popular a Cozinha Molecular. Este conteúdo foi publicado em 03/06/2009 do sítio Diário da Saúde. Todas as modificações posteriores são de responsabilidade do autor original da matéria.