

Data articolo

15-05-2025

Autori

Andrea Saviotti 3DLS ITIS G. Cardano

---

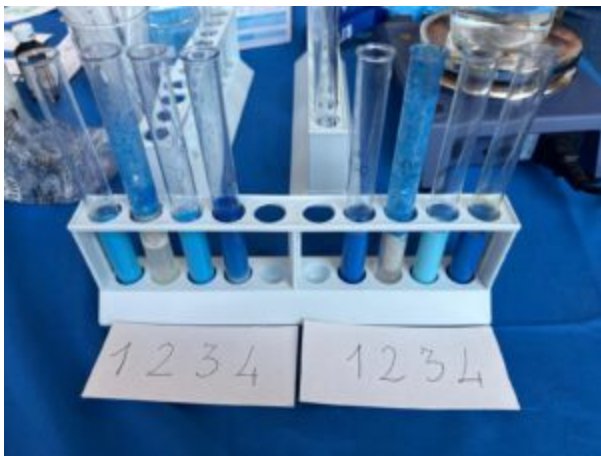
## AlimentiInMente



Exhibit realizzato della sezione L del liceo N.Copernico di Pavia

Il primo esperimento proposto dalla classe 2L, sezione Ippocrate, mostra come il latte, anche se pastorizzato, sul lungo periodo permette comunque ai batteri di proliferare. Infatti il blu di metilene si comporta da indicatore acido-base virando verso un colore più chiaro man mano che diminuisce il pH della soluzione.

I batteri, fermentando il latte, creano un ambiente più acido e utilizzando il blu di metilene si può tener traccia del processo: il latte fresco risulta di un blu intenso, sinonimo di bassa fermentazione, il latte fresco tenuto a temperatura ambiente per ventiquattro ore, assume, invece, una colorazione azzurro chiara. Un risultato contrario lo abbiamo se coloriamo con blu di metilene il latte VHC ad alto contenuto nutrizionale.



Accanto a questo exhibit gli studenti della classe 5L spiegano come la pianta di vaniglia può essere impollinata solo da una particolare specie di ape che vive esclusivamente nel territorio del Messico, e, quindi, non è possibile coltivarla altrove se non impollinando manualmente la pianta utilizzando una stecca di bambù. Questa tecnica porta il costo di vendita della vaniglia fino a 3000€ al chilogrammo, ed è per questo che per risparmiare si è optato di estrarne l'aroma e sintetizzarlo, vendendolo ad un prezzo minore.

I ragazzi ci raccontano anche la storia della coltivazione dei pomodori e come questi sono stati selezionati nel tempo. La differenza fra pomodori piccoli e i grandi sta sostanzialmente nella presenza di una molecola: nei pomodori piccoli è presente in grandi quantità bloccando la crescita e mantenendo un sapore dolce e succoso, mentre nei pomodori più grandi la quasi completa assenza e la sostituzione di questa molecola con un'altra ne favorisce la crescita ma ne penalizza il sapore dolce rendendolo acido, inoltre ci viene fatto notare che l'odore del pomodoro non è dato dal frutto in sé, ma dalla parte finale degli steli a cui è collegato. Infatti, una volta che stacciamo il frutto dalla pianta, poco dopo il suo profumo svanisce.

Andrea Saviotti 3DLS ITIS G. Cardano

---