

Elaboración del pan y sus cambios químicos

El hacer pan parece un proceso fácil solo por que se utilizan cuatro ingredientes: harina, agua, sal y levadura. Pero cuando todos estos ingredientes interaccionan se producen muchas reacciones químicas.

El primer paso para hacer el pan es mezclar el agua con la harina la que contiene una gran cantidad de proteínas que al interaccionar con el agua crean una cadena de gluten y al añadir la sal se consigue una masa más elástica.

Al añadir la levadura esta actúa como alimento para esta produciendo CO_2 (dioxido de carbono) y etanol que al final desaparece.

Equación química del pan

Contiene dos átomos de Carbono, tres de hidrógeno, cinco de oxígeno y uno de nitrógeno.

