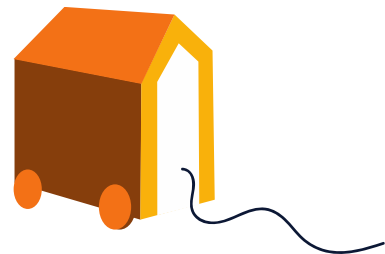


DET RULLENDE UNIVERSITET

Aarhus Universitet



Titel

Hvorfor smelter chokolade på tungen og ikke i hånden?

Underviser

Navn:	Caja L.C.
Uddannelse:	Civilingeniør i kemiteknologi

Introduktion til undervisningsmodulet

Hej! Du ved det måske ikke, men der er kemi i alt, også det du spiser! Kemien kan bruges til at forklare en masse processer som du ikke umiddelbart tænker over når du står i køkkenet. Det kunne være hvorfor kartofler bliver bløde når du koger dem, hvorfor avokadoerne på køkkenbordet modner hurtigere, når de ligger sammen med et æble eller hvorfor chokolade smelter når det ligger på tungen, og ikke når det ligger i hånden.

Måske har du tænkt over hvorfor chokolade kan blive hårdt igen når det har været smeltet? Hvis du har set programmer som den store bagedyst, eller måske selv har prøvet at lave konfekt hjemme i køkkenet, så har du nok stiftet bekendtskab med den berygtede chokoladetemperering. Det er en proces som kræver stor tålmodighed og præcision, og hvis det ikke lykkes, kan chokoladen ende med at være næsten uspiselig. I denne lektion vil vi dykke ned i kemien bag chokoladen, nogle af de kemiske strukturer den består af, hvorfor den smelter ved en meget præcis temperatur og hvorfor den kræver så nænsom en behandling.

Forberedelse

Der er ikke nogen forberedelse til min time, men hvis I har lyst, kan I se denne "How It's Made"-video om chokolade: <https://www.youtube.com/watch?v=ZtMfiWDQHT8>

Jeg glæder mig til at møde jer!

DET RULLENDE UNIVERSITET

Aarhus Universitet

