

## QUÍMICA NA COZINHA: RECEITA FÁCIL

### Ingredientes:

<b>1. Pó base:</b> Sacarose, Cacau em pó, Maltodextrina, Vitaminas, Minerais, Aromatizantes, e Emulsificante lecitina de soja	<b>2. Colóide à base de:</b> Óleos vegetais, Cloreto de sódio, Leite em pó, Vitamina A, Mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Leticina de soja e Ésteres de poliglicerol, Corante artificial (CI, CII, etc.), Aromatizantes artificiais (PI, PIV) e Antioxidantes artificiais (AV, AVI e AVIII)
<b>3. Substância para dar consistência:</b> Leite integral concentrado com alta adição de sacarose	

**Modo de preparo:** Em um recipiente resistente ao calor, adicione o pó base em grande concentração e misture com 395g da substância para dar consistência à solução.

Adicione o colóide para que a substância final adquira uma aparência brilhante, e misture tudo, a frio, por cerca de 5 minutos. Aqueça a mistura a cerca de 110°C para que o pó base se solubilize na substância para dar consistência até que a solução se torne homogênea.

**Nota:** Quando houver liberação de gases, retire do aquecimento e misture novamente; depois retorne ao aquecimento. Esses gases são produto da água presente no leite, portanto, não são nocivos à saúde e não há necessidade de máscara ou óculos protetores.

A saída da água faz com que a solução ganhe consistência e tenha um aspecto cremoso, que é quando a reação chega ao ponto final. Retire do aquecimento e espere esfriar em temperatura ambiente.

**Nota Final:** Agora já pode comer o produto final, sabe por quê? Essa é uma receita que você provavelmente fez em casa várias vezes: um simples brigadeiro! Até na cozinha a química está sempre presente, pois ocorre uma série de mudanças físicas e químicas durante o preparo dos alimentos.

Texto escrito por Gabriel Marques e Souza e Luísa Romeiro Silva, do Colégio Técnico da UFMG, premiado no Concurso de textos científicos promovido pelo **Departamento de Química e Diretoria de Divulgação Científica da UFMG** em comemoração ao Ano Internacional da Química.

