

CRYSTALS



A WORLD TO DISCOVER TOUT UN MONDE À DÉCOUVRIR

The word crystal comes from the Greek *kryos* (cold) and means supercooled water.

Nowadays, knowing in detail how water crystallises is crucial in food conservation technology, in meteorology and in climate change. As well as ice – that is, crystallised water – many food products are crystalline, such as salt and sugar, and many others contain crystals, like ice cream, butter and chocolate.

Can you imagine why the quality of ice cream depends on the shape and size of the ice crystals? Do you know why the exquisiteness of chocolate depends on how it crystallises?

Do you know what the difference is between brown sugar and white sugar?

You'll find the answers and more information on this subject here
The journey begins!

Le mot « cristal » est issu du grec *kryos* (froid) et désigne de l'eau en surfusion.

De nos jours, la connaissance approfondie de la cristallisation de l'eau est essentielle à la technologie de la conservation des aliments, à la météorologie et au changement climatique. De plus, tout comme la glace – soit de l'eau cristallisée – de nombreux produits alimentaires sont cristallins, dont le sel et le sucre, et bien d'autres contiennent des cristaux, y compris la crème glacée, le beurre et le chocolat.

Pouvez-vous imaginer pourquoi la qualité de la crème glacée dépend de la forme et de la taille des cristaux de glace? Savez-vous pourquoi le goût exquis du chocolat dépend de sa cristallisation? Connaissez-vous la différence entre la cassonade et le sucre blanc?

Vous trouverez ici les réponses et d'autres renseignements à ce sujet
À la découverte!

