

CRISTALES



UN MUNDO POR DESCUBRIR A WORLD TO DISCOVER

La palabra cristal procede del griego *kryos* (frio) y significa agua sobreenfriada. Hoy en día, conocer en detalle cómo cristaliza el agua es crucial en la tecnología de conservación de alimentos, en la meteorología o en el cambio climático. Además del hielo, es decir, el agua cristalizada, muchos productos alimentarios son cristalinos, por ejemplo la sal y el azúcar, y otros muchos contienen cristales, como los helados, la mantequilla o el chocolate.

¿Te imaginas por qué la calidad de los helados depende de la forma y tamaño de los cristales de hielo?

¿Sabes por qué la exquisitez del chocolate depende de cómo cristalice?
¿Conoces cuál es la diferencia entre el azúcar morena y el azúcar blanca?

Encontrarás respuestas y más información sobre este tema aquí.
¡Comienza la aventura!

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!

