

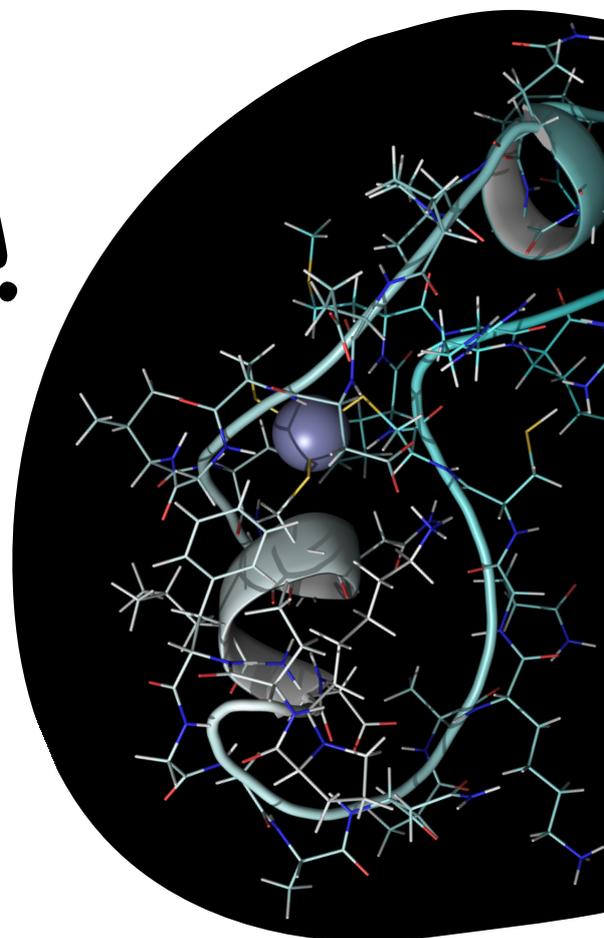


XXI EDIZIONE

BERGAMOSCIENZA

2023

# CHE ROTTURA DI PROTEINE!



## Un laboratorio di cucina per chef-scientziati!



*Metti in tavola lo studio delle proteine!*

ABF propone un **Laboratorio di Cucina** per osservare la denaturazione delle proteine.

Scopri come la preparazione di omelette montate, la produzione di seitan e la realizzazione di maionese vegana possano alterare la conformazione delle proteine.

Iscriviti sul sito di  
**BergamoScienza**



- Per chi?** Studenti di Seconda e Terza Media.
- Perché?** Il tema del laboratorio è in linea con il programma didattico.
- Quando?** Dal 2 al 14 ottobre  
Laboratori di 120 minuti.
- Dove?** ABF Treviglio.

**ABFeu**  
AZIENDA BERGAMASCA  
FORMAZIONE