

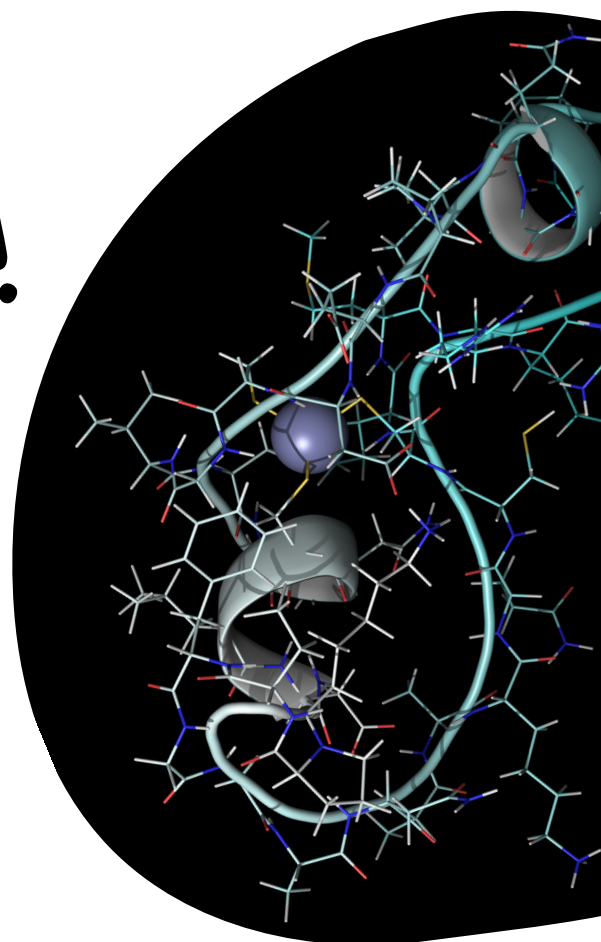


XXI EDIZIONE

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