

La gastronomía molecular estudia y analiza los cambios y o reacciones bioquímicas que afectan a las propiedades físico-químicas de los alimentos y los procesos de cocción/ manipulación, con la adición o no de otros productos y/o la intervención de elementos tecnológicos.

Los alimentos son compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono, lípidos y vitaminas) y minerales, que cuando son sometidos a procesamiento son capaces de manifestar sus propiedades transformándose en espumas, emulsiones, geles u otras estructuras que pueden ser infinitas en gastronomía, dado que en ella se está continuamente innovando.

Destacan:

TEXTURIZANDES:

- **Emulsionantes:**

Lecitina de soja Lecite (Texturas)	Aires. Espumas. Emulsionante. Helados. Semisorbetes...
Proespuma (Sosa)	Espumas. Helados. Sopas estabilizadas...
Emulsionante en pasta (Sosa) Glice (Texturas) Glicemul (Sosa)	Mahonesas sin huevo. Emulsiones liquido/grasa al 50%. Helados. Aires grasos. Bombones. Caramelos...
Glicerina (Sosa)	Helados. Ganaches (evita que se sequen). Bizcochos. Pastillaje. Mousse...
Sucro (Solégraells) Sucroemul (Sosa)	Aires alcohólicos. Caramelos con grasa. Emulsiones aceite/agua...

- **Esferificantes:**

Algin (Texturas) Alginat (Sosa)	Gelatinas (Medio cálcico). Espesante (Medio sin calcio). Esferificación directa e inversa...
Glucó (Texturas) Gluconolactat (Sosa)	Esferificación inversa y directa.
Clorur (Sosa, Texturas)	Esferificación directa. Caviar.
Cítras (Texturas) Kit PH (Sosa)	Regula acidez para esferificar y/o gelificar productos ácidos.

- **Espesantes:**

Gelespessa (Sosa) Xantana (Texturas)	Estabilizante. Espumas. Emulsiones. Coulis. Falsas vinagretas. Estabilizar sólidos en bebidas...
Gelcrem (Sosa) Pomada (Sosa)	Cremas frías y calientes. Espumas. Salsas...
Goma Arábica (Sosa)	Espesante. Estabilizante. Emulsionante. Fijador de aromas. Golosinas...
Goma Guar (Texturas)	Estabilizante. Espesante. Emulsionante para helados. Mermeladas...
Konjac	Gel termo irreversible. Repostería. Sustituto vegano para la gelatina animal. Sinergias con multitud de hidrocoloides...
Goma Garrofin (Texturas)	Estabilizante. Espesante. Es frecuente la combinación de goma Garrofin con los carragenatos KAPPA e IOTA para reducir la expulsión de agua que se produce en estos geles (sinéresis)...

- **Gelificantes:**

Gelificante vegetal (Sosa)	Esferificación mecánica. Gelatinas caliente. Caviar sólido. Láminas. Canelones. Ravioli...
Agar-Agar	Flanes. Cremas. Mousses. Pudding. Mermelada...
Goma Gellan (Sosa) Gellan (Texturas)	Láminas. Raviolis. Gelatinas calientes. Gelatina dulces...
Kappa	Gelatinas calientes. Chaud froid caliente...
Iota (Texturas) Propannacotta (Sosa)	Gelatina que se reconstruye después de removerla. Gelatinas blandas. Gelatinas con lácteos. Flanes. Pudding...
Instangel (Sosa)	Mousses, Merengues, Espumas, Gelatinas con gas, Esponjas
Gelburguer (Sosa)	Gelatinas termo irreversible. Unión entre sólidos. Hamburguesas. Terrinas...
Metil (Texturas) Metilgel (Sosa)	Soufflés, Albóndigas con sólidos, Gemas, Falsos Ñoquis
Pectina	Mermeladas. Pasta de frutas...
Tara (Sosa)	Estabilizante en congelación. Masas de pastelería. Helados...
Elastic (Sosa)	Gelatinas frías muy elásticas...

- **Proteínas estructurantes y aireantes:**

Albúmina en polvo (Sosa)	Mousses. Merengues. Falsos huevos poché. Soufflés...
--------------------------	--

- **Agentes de carga:**

Maltosec (Sosa) Malto (Texturas)	Falsos polvorones. Migas. Aceite seco...
-------------------------------------	--

- **Azúcares:**

Isomalt (Sosa) Lactosa (Texturas)	Caramelos. Crujientes. Hilos. Encapsulaciones. Glaseados...
--------------------------------------	---