



¿Algas en la casa?

Las algas sirven de alimento a una gran variedad de especies animales (moluscos, gusanos, peces). También producen una parte importante del oxígeno que respiramos.

Materiales necesarios

- 1 lápiz
- 1 cuaderno



La experiencia

- 1 Sal a la búsqueda de algas en los productos de la casa. Algunas pistas: cremas de leche, yogur.
- 2 Observa bien las etiquetas de los empaques; encontrarás seguramente el E407, alginatos, gelanos, agar-agar o carragenanos.

La explicación

En muchas algas, las paredes de las células elaboran sustancias utilizadas industrialmente que tienen la propiedad de transformar el líquido cuando se les calienta, o ponerse gelatinosas cuando se enfrían. Los E407, alginatos, gelanos, agar-agar o carragenanos son los nombres de los elementos extraídos de las algas y usados por las industrias, no son nutritivos pero sirven para estabilizar las cremas de leche, los dulces lácteos, las salsas, las mayonesas....

La aplicación

Las algas son comúnmente empleadas en la alimentación humana, en la forma de *gelatinizante*. También tienen otros usos, como complemento en la alimentación del ganado y algunos tipos son consumidos en la alimentación humana como vegetales (sobre todo en Japón), o como especias. La descomposición de las algas en los suelos aporta muchas sales minerales, constituyendo así un abono orgánico muy solicitado.

Algunas entran en la composición de productos farmacéuticos; especialmente por sus propiedades *vermífugas* (que hacen huir a los pequeños parásitos que se alojan en los intestinos), y también en la elaboración de productos cosméticos.



Introducción



Ficha de historia



Ficha de futuro



MUSEO DE LOS NIÑOS
www.curiosikid.com

Museo de los Niños de Caracas (2002)
Basado en MILSET: "Descubriendo el agua",
L'enciclopédie pratique "Les Petit Debruillards",
Tomo nº 1. Paris, Albin Michael, 1999.