

Sección tercera.

MISCELANEA CIENTÍFICA

**LA HARINA**

EL PAN

Este alimento tan precioso del niño y del viejo, del rico y del pobre, del convaleciente y del hombre sano, resulta de la cocción de una masa hecha con harida de trigo y cierta cantidad de agua adicionada con levadura que determina una fermentación llamada antiguamente panaria, pero que no es difinitivamente más que una fermentación alcohólica en que se forma alcohol y se desprende ácido carbónico.

Introducida la masa en hornos y calentada por irradiación toma por su parte superior una temperatura de 210° y queda como tostada que es la corteza que mantiene por su cohesión la forma dada á los diferentes panes. La inferior no llega más que á 100° centígrados y constituye la miga. La temperatura brusca que recibe la masa dilata y hace hinchar la sustancia amilácea y produce la adherencia entre todas las partes hidratadas; el gluten reteniendo los gases que la esponjan llenándola de multitud de barbutas, hace la miga ligera.

El pan de buena calidad debe ser poroso y ligero, el gluten que contiene y que más particularmente le comunica sus propiedades nutritivas, no debe haber sufrido alteración alguna.