



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA MOLECULAR

BIOGRAFIA DE NICHOLAS KURTI

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

24 DE SEPTIEMBRE DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

PASIÓN POR EDUCAR

BIOGRAFIA DE NICHOLAS KURTI

Nicholas Kurti nació en Budapest, Hungría, el 14 de mayo de 1908. fue un físico húngaro que vivió en Oxford, Reino Unido durante la mayor parte de su vida. Es famoso por sus trabajos junto con el químico Hervé This del concepto de gastronomía molecular. Huyó de los nazis cuando era joven y pasó la mayor parte de su carrera en Oxford. Estudió la física de las temperaturas, y durante la segunda guerra mundial trabajo en la separación de los isotopos de uranio, un precursor en la construcción de la bomba atómica. Su trabajo más conocido científico involucrado experimentos refrigeración nuclear que venían dentro de un millonésimo de grado de cero absoluto. Por esto fue incluido en el Libro Guinness de los Récords, que consideraba uno de sus más grandes honores.

Fue galardonado en 1969 con la medalla Hughes, concedida por la Royal Society «por su destacada labor en física de bajas temperaturas y en termodinámica».

Todo comenzó un 14 de marzo de 1969, el investigador y físico Nicholas Kurti ofreció una conferencia muy singular bajo el título El físico en la cocina. El encabezamiento de la conferencia era el siguiente, “Pienso con una profunda tristeza sobre nuestra civilización, mientras medimos la temperatura en la atmósfera de Venus, ignoramos la temperatura dentro de nuestros soufflés “.

Nicholas Kurti dio un primer paso en la inquietud por la comprensión de los procesos químicos y físicos producidos en la cocina. Aún tuvieron que pasar algunos años hasta que se definiera la ciencia gastronomía molecular ésta se hizo realidad cuando el químico Hervé This comenzó a trabajar con Nicholas Kurti, en 1988 aparecía por fin la nueva ciencia.

Su hobby es cocinar bien, y con su amigo, el químico francés Hervé This, Kurti estudió la física y la química de la cocina, conferencias, ciencia de los alimentos, y acuñó el término "gastronomía molecular". Su trabajo como "físico de alimentos", dirigido al primer libro de Royal Society cocinero, editado por Kurti y su esposa, y se ganó Kurti alguna celebridad más allá de los círculos científicos.



Murió el 24 de noviembre de 1998 en Oxford, Reino Unido.