



Editorial

Navidad 2005

Desde el Decanato y el comité editorial os deseamos a todos los miembros de la Facultad unas felices Navidades y un venturoso Año Nuevo 2006.

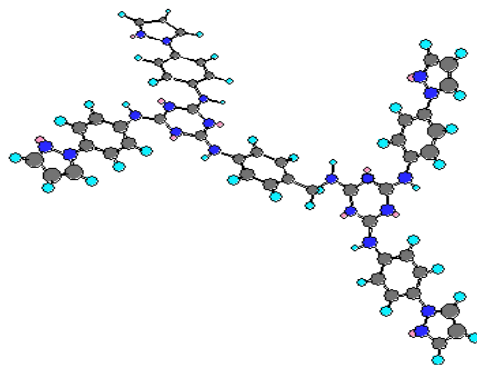


Noticias

Lectura de DEAS

María Esperanza Monedero Villalba, del Departamento de Química Física, Mónica Moral Muñoz del Departamento de Química Inorgánica, Orgánica y Bioquímica, y Rosa María Rodríguez Dorado del Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos presentaron y defendieron el día 15 de Diciembre la memoria de los trabajos realizados para obtener el Diploma de Estudios Avanzados. Todos ellos obtuvieron la máxima calificación.

Molécula del mes: N,N-bis{bis[3,5-(4-pirazo-1-ilfenilamino)]-1,3,5-triazina}-4-aminobencilamina.



Los derivados de 1,3,5-triazinas tienen aplicaciones muy diversas, así por ejemplo, se usan en química analítica como agentes complejantes, en electroquímica como sistemas redox, en agricultura como herbicidas y pesticidas, y como compuestos base en la fabricación de resinas. También presentan propiedades biológicas: actividad frente al VIH, antihistamínica, cardiotónica.

El derivado de la figura es una bistriazina que posee en su estructura núcleos de pirazol. Su interés radica en que se puede utilizar como tectón en Química Supramolecular debido a la posibilidad de formar enlace por puente de hidrógeno, a la posibilidad de formar complejos con metales de transición y a la combinación de ambas.

La síntesis de esta molécula se encuadra dentro de la Química Sostenible, ya que el método supone irradiación microondas y extracción con agua, es decir, condiciones medioambientalmente benignas.

Grupo de Microondas del Área de Química Orgánica de la UCLM

Historia del queso (II): El queso en la Roma Imperial.



Roma heredó muchas de las cosas de la cultura griega y la fabricación del queso fue una de ellas. La leche se coagulaba con ramillas de higueras o pistilos de la flor de cardos silvestres. Una vez la leche coagulada se pasaba a encallas para después colocarse en tablas con peso de piedras encima para dar presión. Junto con los quesos blancos de leche de oveja y cabra, los quesos frescos eran los que más se consumían. También existían quesos aromatizados y ahumados con leña de árboles frutales. Uno de los quesos más famosos era el queso aromatizado de Velabro, que se vendía en el barrio del aceite de Roma. De los quesos de Hispania Strabon escribe en su Geografía que los más estimados por los hombres de la Urbs eran los extragrasos de Gades. El Romano, como buen comensal, consumía el queso de varias formas: desde acompañado tan sólo con un poco de pan de centeno o candeal y unas pocas aceitunas, que solía ser su desayuno, hasta constituyendo una receta llamada morentum, que era tan exquisita que solían ofrecérsele a la diosa Cibeles. El morentum estaba hecho, según Virgilio, con queso rallado y mezclado con ajo, perejil, ruda y cilantro muy picados, que se ligaba con aceite y unas gotas de *garum* y/o vinagre.