

¿Cómo evitamos que se pudra la comida?

Ficha elaborada por Jorge J. Frías

Comer sin miedo

En capítulos anteriores hemos conocido cómo el cerebro del hombre ha ido construyendo mitos y realidades. Pero no hubiera sido posible sin la capacidad de tener satisfechas algunas necesidades, como la comida. Vuelve a ver el documental (link: https://www.youtube.com/watch?v=X6pXCvtB_C4) e indica al menos cinco técnicas o máquinas que nos ayuden a mantener los alimentos frescos.

¡Tuitéalo!

¿Sabrías condensar el contenido de este capítulo en un solo tweet? (140 caracteres incluyendo los espacios). Si lo publicas, recuerda poner la etiqueta #Universo1min.

 Twittear



Increíble, pero mentira

Acabamos de escribir estas afirmaciones y nos hemos dado cuenta que son todas falsas. Nos da mucha pereza modificarlas para que tengan sentido ¿Nos harías ese favor?

- Los graneros en altura sirven para momificar ratones
○ _____
- La harina ocupa más que el grano, y se pudre antes, por lo que es un problema.
○ _____
- Para conservar la carne es bueno echar agua para que se hidrate.
○ _____
- La lata de conserva es un invento inútil que solo sirve para cortarse.
○ _____



¡Curiosidad!

Conservar es una lata. Uno de los grandes avances de la historia en la conservación de los alimentos es la lata de conservas. Sin embargo, su uso no estuvo exenta de riesgos para la salud hasta hace poco tiempo. Investiga a qué puede ser debido. Pista: Este riesgo para la salud no tiene nada que ver con los frecuentes cortes que se hacía la gente al abrir las latas antes de inventarse el "abrefácil".

Blogueando

José López Nicolás relata en su blog "Scientia" numerosas historias sobre publicidad engañosa en productos alimenticios. Aquí tienes un jugoso artículo sobre los productos "sin conservantes ni colorantes":

¿De verdad alguien cree a estas alturas que el eslogan "Sin conservantes ni colorantes" presente en infinidad de alimentos tiene como finalidad informar al consumidor de los ingredientes que lleva el alimento en cuestión? En mi opinión, en absoluto.

Los aditivos están mal vistos por la sociedad y las empresas usan el "Sin conservantes ni colorantes" para convencer al consumidor que sus productos son más sanos que aquellos que los contienen. El mensaje subliminal (o no tan subliminal) es: "el producto que lleva conservantes o colorantes puede ser peligroso", así de sencillo.

En esa obsesión por poner el dichoso eslogan a sus productos hay empresas a las que se les ha ido la mano... y una de ellas es una vieja amiga de este blog: DANONE.

Hace unos días, “paseando” por los pasillos de una gran superficie comercial, observé uno de los productos estrella de la multinacional láctea: un alimento lácteo infantil con leche de continuación fermentada y pulpa de futas denominado “Mi Primer Danone”

En la tapa de este alimento destinado a bebés con más de 6 meses aparecía, como no, el dichoso eslogan: “Sin conservantes ni colorantes”... pero algo me olía mal. Estaba casi seguro de que ese producto debía tener algún tipo de conservante en su formulación.

Léelo entero en: <https://scientiablog.com/2014/03/13/danone-y-su-curioso-sin-conservantes-ni-colorantes/>

Los humanos hemos ido seleccionando los alimentos según nuestras necesidades. Norma Aliaga escribe sobre la importancia que tiene la biotecnología en los alimentos que tendrán que resistir el cambio climático:

En el laboratorio en el que estoy haciendo el Trabajo Final de Máster descubrieron un gen (relacionado con el metabolismo de las auxinas, una importante hormona vegetal) que al modificarlo hacía que las plantas fueran más resistentes a las altas temperaturas, siendo más productivas que las plantas no modificadas. Éste se convirtió así en una posible diana biotecnológica, es decir, podría usarse para aumentar los rendimientos de las cosechas en épocas calurosas.

Habrà gente que aún se preguntará qué tiene esto de relevante, a pesar de que yo ya esté convencida de su importancia únicamente leyendo el párrafo anterior. Pues bien, muchos cultivos importantes mundialmente hablando como son el tomate, el trigo, el maíz o el arroz, en condiciones de altas temperaturas sufren mucho porque pierden fertilidad, no produciéndose sus ‘frutos’ tan apreciados. Y que los cultivos sufran mucho se traduce en pérdidas económicas. Volviendo de nuevo al cambio climático y a Valencia (por poner posibles ejemplos de la tierra), las altas temperaturas in crescendo pueden arruinar cosechas, sin ir más lejos del arroz cultivado en L’Albufera o de los tomates de El Perelló... Un cambio de pocos grados (°C) puede suponer que un agricultor pierda una buena parte de la producción.

Léelo entero en: <http://jmmulet.naukas.com/2016/07/21/caloret-caloret/>



¡Spoiler!

Algunas de las alergias e intolerancias alimenticias se manifiestan en gran parte de la humanidad. Otras son menos visibles. Lo mismo pasa con las enfermedades: existen males que solo afectan a una pequeñísima parte de la población. Son las enfermedades raras ¿Sabrías encontrar cuál es el origen de las mismas?

El Universo en 1 minuto

Todos los vídeos en <http://www.youtube.com/rlsdivulgacion>

Una producción de



Con la colaboración de

