



Fecha: 25/10/2017
Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
Pag: 38
Art: 2
Título: ¿PUEDE UN VEGETAL SEGUIR HACIENDO LA FOTOSÍNTESIS DENTRO DEL REFRIGERADOR?

Tamaño: 28,1x32,3
Cm2: 908,0

Tiraje: 111.000
Lectoría: 291.000
Favorabilidad: No Definida

Compartimentos con luz azul prometen frenar putrefacción de frutas y verduras

¿Puede un vegetal seguir haciendo la fotosíntesis dentro del refrigerador?

La luz se mantiene activa incluso con el equipo cerrado: busca replicar el efecto del sol.



Esta es la luz ionizada azul que nunca se apaga.



MIGUEL ARENAS



Fecha: 25/10/2017
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 38
 Art: 3
 Título: ¿PUEDE UN VEGETAL SEGUIR HACIENDO LA FOTOSÍNTESIS DENTRO DEL REFRIGERADOR?

Tamaño: 20,6x21,4
 Cm2: 439,1

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Favorabilidad: No Definida

DAVID ALBRECHT

Fotosíntesis artificial

La campaña que busca aumentar el consumo diario de vegetales plantea un problema logístico, en particular para familias grandotas que comen como regimiento: mantener sanos, salvos y frescos los kilos y kilos de plátanos, manzanas, apios y lechugas comprados en la feria.

Los fabricantes de refrigeradores han aplicado cerebro para frenar el proceso de putrefacción vegetal. Uno de ellos es Ursus Trotter, con su tecnología de luz ionizada que busca replicar el efecto benéfico del sol para frutas y verduras. "Este refrigerador en particular posee una luz azul que mantiene a la fruta y verdura haciendo fotosíntesis", afirma Eduardo González, gerente general de esta compañía chilena. Estos refrigeradores cuestan \$1.499.000 (bajarán a \$1,2 millones para el próximo Cyberday, que comienza el 6 de noviembre).

Daewoo tiene una tecnología similar llamada V-Healthy LED. "Gracias a la tecnología de iluminación que va en la gaveta de frutas y verduras, se prolonga su vida dentro del refrigerador, manteniendo vitaminas y propiedades por más tiempo", asegura Rodrigo López, product trainer de la marca. Sus equipos con estas características parten en \$379.000.

Luz UV

Ambos fabricantes suman una luz ultravioleta que promete mantener a raya a ciertos microorganismos.

Víctor Castro, docente de la escuela de agronomía de la U. de Las Américas, avala esta promesa: "El efecto ultravioleta aumenta la defensa de las plantas, que producen antioxidantes que hacen que duren un poco más".

Y si bien respalda esta tecnología, hace una aclaración: "Lo que hace no es fotosíntesis propiamente tal, ya que ese proceso deja de andar una vez que la planta es cosechada".

Consumo eléctrico

La gran gracia es que la famosa luz funciona siempre, aunque la puerta del refrigerador esté cerrada: la idea es que frutas y verduras siempre reciban luz.

La pregunta cae de cajón: si tengo una

luz prendida todo el tiempo, ¿se dispara el consumo eléctrico? En ningún caso. De partida, las luces led consumen muy poca energía. Y como explica González, de Ursus Trotter, "los refrigeradores en sí tienen un consumo bastante bajo; si consumen mucho es sólo en aquellos de gran capacidad cuando los abres y cierras a cada rato".

En Ursus Trotter les preocupa la eficiencia energética. "Algunos equipos traen una función Eco, que se activa cuando estás fuera de casa un tiempo,

como un fin de semana. Como nadie va a estar abriendo y cerrando la puerta, el equipo disminuye el funcionamiento del compresor, subiendo ligeramente la temperatura, ya que al no haber pérdidas de frío por las puertas no requiere contrapesar ese consumo extra", explica González.

Lo mismo ocurre con Daewoo. "Esta tecnología se desarrolló en conjunto con el sistema de refrigeración para que al momento de consumir la electricidad tenga una eficiencia energética muy

buenas", asegura Rodrigo López.

Otras consideraciones

Víctor Castro, el docente de la **UDLA**, subraya que estas soluciones nunca son absolutas y que su utilidad depende mucho del producto que refrigeres: "El resultado efectivo de este proceso es más claro en algunos productos y en otros no tanto. Las hortalizas de hoja y en general los tejidos verdes se ven más beneficiados, ya que tienen más clorofila. No así con algunas frutas", explica.