

Agrónoma crea dispositivo que absorbe el etileno, gas que acelera la maduración

Cajita ayuda a que frutas y verduras duren más en el refrigerador



Carolina Terc y su creación: la idea es dejar el sachet en un rincón trasero de receptáculos para vegetales.

Soluciones caseras

Si no quiere gastar, hay soluciones más simples para hacer rendir frutas y verduras. Giancarlo Pacciarini, chef corporativo de Bosch, recomienda no lavarlas antes de meterlas al refrigerador. "Sólo absorben humedad y eso acelera la descomposición", advierte. Otro tip es guardarlas picadas en pocillos sellados con film transparente. "Así disminuye el nivel de oxígeno y se evita su oxidación". Un camino alternativo es congelar. Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de la U. de Las Américas, dice que esta técnica funciona mejor con kiwis, piñas y arándanos. "Por lo duro de su fibra resisten a la cristalización del hielo sin destruirse. Los melones, sandías y frambuesas no, porque los cristales de hielo rompen sus fibras", advierte.

FRANCISCA ORELLANA

La agrónoma de la UC Carolina Terc (33) nunca compraba muchas frutas y verduras en la feria, porque dentro del refrigerador se le echaban a perder. Un buen día se preguntó si podría llevar a nivel doméstico las tecnologías que usa la industria exportadora para que sus embarques de fruta al extranjero lleguen intactos: así nació VeggyFresh, pequeño dispositivo que frena el proceso de maduración de los vegetales refrigerados.

"Duran al menos 50% más. He tenido en mi refrigerador ciruelas por un mes", asegura.

Su producto ataca directamente al etileno, gas que emana de ciertos frutos cuando se inicia su proceso de descomposición. Antes, un dato: los frutos climatéricos son los que continúan madurando aún después de cosechados (plátano, palta, manzana o kiwi). El problema es que el etileno que emiten se "contagia" dentro del refrigerador a otros frutos como cítricos, uvas o frutillas, acelerando su descomposición.

¿Cómo actúa VeggyFresh? En su interior contiene un sachet de material poroso con una mezcla de permanganato de sodio, químico capaz

Doctor en Química confirma el efecto oxidante del permanganato de sodio, lo que ayudará a frenar la descomposición de muchos vegetales.

de absorber el etileno.

Terc afirma que el efecto del sachet dura 3 meses desde que se abre el envoltorio. "Se recomienda ubicarlo lo más confinado posible para que no se disipe el efecto. Hay gente que deja la fruta afuera en un canasto pero no es recomendable, ya que además del etileno también la temperatura y la humedad son factores que influyen en la maduración", advierte.

-¿Si tengo un plátano medio negro, puede durar más?

-El proceso es irreversible. Si el plátano está negro, no va a volver atrás. O si la fruta viene con daños o golpes, el proceso de maduración será más rápido. Por eso se recomienda comprar paltas y plátanos verdes.

El dispositivo se vende en Jumbo.cl, Veggyfresh.cl o Mermoz.cl a \$3.990; la recarga a \$3.890, sólo en la página oficial de la empresa

Análisis químico

El bioquímico Desmond Carey cuenta que el permanganato de sodio es un agente oxidante de una textura muy parecida a la sal cristalina, que se usa mucho en laboratorios. "Es una molécula inorgánica que captura el gas etileno y lo transforma en alcohol; pierde su condición de gas al pasar a un estado líquido y queda atrapado ahí, sin poder estar en el aire y acelerar la maduración de la fruta", explica.

Este agente oxidante se vende comúnmente en farmacias. "Pero no es que se compre y se deje en el refrigerador, debe estar dentro de un dispositivo especial que capture el aire. Lo otro es que, al ser de color lila, mancha todo: media cucharadita puede teñir 10 litros de agua fácilmente; es como mancharse las manos con povidona", ilustra este doctor en Química, acadé-

mico e investigador del Instituto de Ciencias Químicas Aplicadas de la U. Autónoma,

Más opciones

Cada vez hay más fórmulas y productos que buscan extender la vida útil de los alimentos. Un ejemplo son las tecnologías que están incorporando algunos refrigeradores.

Rachel Kim, product team leader de Bosch Electrodomésticos, comenta que su modelo KGN56A130 (\$599.990) incluye varias tecnologías ad-hoc: "El cajón mantiene las condiciones ideales de humedad para conservarlas hasta el doble de tiempo; el filtro AirFresh neutraliza los malos olores dentro del refrigerador y evita la contaminación cruzada de los alimentos".

Si busca soluciones más económicas, los envoltorios reutilizables Envuelbee están hechos 100% de algodón impregnado con cera de abeja, resina de pino y aceite de coco: la promesa es que esta mezcla ayudará a conservar y mantener más tiempo cualquier tipo de alimento. Se pueden lavar con agua fría y duran hasta 60 lavados. Cuestan desde \$10.200 el pack de tres unidades en Depto51.com.