

Pizza duradera



La llaman el santo grial de las comidas instantáneas: una pizza que puede durar hasta tres años sin echarse a perder. En un intento por consentir a sus tropas y levantar el ánimo de los soldados, investigadores de un laboratorio militar estadounidense en Massachusetts

han desarrollado una receta del alimento popular que no requiere de refrigeración.

Desde que en 1981 las latas fueron remplazadas por comidas instantáneas para los militares en zonas de combate, los soldados habían estado solicitado pizza. Sin embargo, la humedad en la salsa de tomate, en el queso y demás ingredientes inevitablemente alcanzaba la masa y empapaba la pizza, propiciando las condiciones perfectas para el desarrollo de moho y bacterias peligrosas.

Finalmente, un equipo de ingenieros de alimentos del Centro Natick de Investigación, Desarrollo e Ingeniería del Ejército de Estados Unidos, encontró la solución al problema. Utilizaron sustancias llamadas humectantes, como azúcar, sal y ciertos jarabes, que se unen al agua y evitan que llegue a la masa. Además, manipularon la acidez de la salsa, el queso y la masa para que sea inhóspita para las bacterias. El resultado, es una pizza que puede permanecer “fresca” durante tres años a 26°C.

¿A qué sabe? La mayoría de los soldados aún no han probado la receta debido a que aún sigue en etapa de desarrollo. Jill Bates, directora del laboratorio, probó el prototipo y asegura que la pizza de pepperoni sabe igual que las pizzas instantáneas encontradas en el supermercado. Para los miembros

del ejército que no coman carne de cerdo, también se hará una pizza de jamón de pavo.

Fuente: muyinteresante.