

¿Qué pan comen los cosmonautas?



En Moscú, en el Instituto de Investigación de la Industria Panadera, elaboran un pan especial, creado específicamente para el espacio. ¿En qué se diferencia?

1. El “pan espacial” es de tamaño pequeño. Se supone que el cosmonauta no lo muerde, sino que lo introduce entero en la boca. Así se evita el peligro de que las migas se dispersen por la estación espacial en condiciones de ingravidez.
2. Se conserva hasta 15 meses. La frescura se mantiene gracias a un envase de doble capa y a condiciones de preparación casi estériles. El pan no contiene aditivos alimentarios.
3. Su forma recuerda a la tradicional hogaza rusa. Los productores decidieron mantenerla para que el pan evoque la vida en la Tierra.

Fuente: gw2ru.