

■ **Chefs&Hotel** | opinión

Conocimiento científico para el rubro gastronómico



Heinz Wuth

Asesor y Consultor Gastronómico.
 Profesor de Gastronomía Científica.
 Miembro en Science&Cooking World Congress
 Miembro de L'Académie Culinaire de France
 @soyenciaycocina

La gastronomía es este delicioso arte de creatividad culinaria, para conocerlo y desarrollarlo en mayor profundidad, bien lo podemos unir con algo que beneficie en el conocimiento, es ahí que entra la ciencia de los alimentos; posiblemente esta disciplina se entienda más para la ingeniería alimentaria en su aplicación a la industria, por ese motivo lo separamos y presentamos como Gastronomía Científica. En los últimos años, ha habido una creciente tendencia a incorporar este conocimiento en la cocina. Este enfoque, respaldado por la investigación y la experimentación, ha demostrado numerosos beneficios para el rubro en términos de calidad culinaria, innovación, consistencia y experiencia sensorial. Veremos qué aristas explorar y por qué es importante que el rubro gastronómico incorpore este saber de ciencias en su práctica diaria.

1. Mejora de la calidad culinaria:

La Gastronomía científica ofrece una comprensión profunda de los procesos químicos, físicos y biológicos que ocurren durante la preparación y cocción de los alimentos. Al aplicar este conocimiento, los chefs pueden comprender mejor cómo los ingredientes se comportan en diferentes condiciones y cómo maximizar su sabor, textura y apariencia. La incorporación de técnicas culinarias sumadas al saber científico en la cocina puede

elegir la calidad culinaria, entregando propuestas más consistentes y de mejor sabor.

2. Innovación y creatividad:

La fusión entre ciencia y cocina estimula la innovación y la creatividad en el rubro gastronómico. Los chefs que experimentan con nuevas técnicas y diversos aditivos pueden descubrir interesantes formas de combinar ingredientes, formular texturas sorprendentes o presentar platos de manera innovadora. La gastronomía científica proporciona un marco sólido para una inmersión de nuevas ideas y llevar la cocina a niveles inexplorados.

3. Consistencia y reproducibilidad:

La cocina basada en la ciencia permite obtener resultados consistentes y reproducibles. Al comprender los factores que afectan la calidad de los alimentos, los chefs pueden controlar variables como la temperatura, el tiempo de cocción y la interacción entre los ingredientes. Esto garantiza que los platos se sirvan consistentemente, independientemente de quién esté a cargo de su preparación. Un buen ejemplo es la aplicación de cocciones de precisión a baja temperatura, conocido como Sous-vide

4. Experiencia sensorial mejorada:

La ciencia puede ayudar a comprender cómo nuestros sentidos interactúan con los alimentos y cómo optimizar la

experiencia sensorial. Mediante el estudio de los sabores, aromas, texturas y presentación, los chefs pueden usar esta información para diseñar combinaciones y contrastes gustativos más impactantes. Esto eleva el disfrute de los comensales y los sumerge en una experiencia culinaria más completa. Teoría sencilla como la acción de masticar, generación de volátiles aromáticos y que nuestra lengua siente sabores por toda su superficie y mucho más. Hoy en día se trabaja mucho sobre el Food-pairing y las sinergias a nivel molecular de los alimentos.

5. Avances en la nutrición y la salud:

La incorporación de la ciencia en la cocina también puede contribuir a mejorar la nutrición y la salud. Al comprender los componentes nutricionales de los alimentos y cómo se ven afectados por los procesos de cocción, los chefs pueden diseñar menús más equilibrados con propuestas que se adapten a lo saludable. Además, la ciencia puede ayudar a identificar alérgenos y desarrollar alternativas para aquellos con necesidades dietéticas especiales. En Europa es obligación que los menús tengan la información de alérgenos, es algo que tarde o temprano se pronostica que en Chile deberemos incorporar.

La inclusión del conocimiento científico en el ámbito gastronómico ofrece diversos beneficios que van más allá de la simple preparación de alimentos. Desde mejorar la calidad culinaria y fomentar la innovación hasta garantizar la consistencia y elevar la experiencia sensorial. Para poder incorporarla hoy en día, debe ser de una manera dinámica, haciéndola accesible, entretenida y complementando con estos beneficios que hemos detallado.