

Fecha: 23/10/2018
Fuente: Rock and Pop

Visitas: 35.125
VPE: 117.669

Favorabilidad: No Definida

Título: ¡Chao palta negra! Científica chilena crea fórmula que extiende la vida de frutas y verduras

Link: <https://www.rockandpop.cl/2018/10/chao-palta-negra-cientifica-chilena-crea-formula-que-extiende-la-vida-de-frutas-y-verduras/>

like Tweet tweet SofíaTupper Laura Almendares ya había hecho noticia hace algunos días, cuando nos sorprendió con el anuncio de un tipo de papas fritas saludables, sin sellos, que pronto estarán disponibles en el mercado. Ahora, la científica sigue revolucionando la industria de los alimentos y esta vez logró crear un líquido que alarga la vida de frutas y verduras. El invento surgió a raíz de la necesidad de algunos agricultores que tenían dificultad a la hora de comercializar ciertas variedades, como las tunas, que al pelarlas se deterioraban rápidamente. La investigadora duró tres años y fue desarrollada por el departamento de tecnología de los alimentos de la Facultad Tecnológica de la **Universidad de Santiago** (Usach) en conjunto con la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el resultado final es que lograron crear un líquido que al ser aplicado en la fruta pelada alarga su vida útil hasta por 40 días, siempre que esté en refrigeración. via GIPHY Ahora si que si: Palta Reina El método ha sido probado en distintos alimentos y lo mejor es que las paltas mostraron una reacción que parece casi milagrosa: al ponerles líquido mantienen su color hasta por 30 días sin ponerse negras. Vale recalcar que el nuevo producto no tiene olor, color ni sabor, es fabricado en base a elementos antioxidantes comestibles, y está actualmente cumpliendo el proceso para ser patentado. Te podría interesar: A base de maíz y algodón: Así son las nuevas zapatillas biodegradables



Like Tweet

Por @GolaTupper

Laura Almendares ya había hecho noticia hace algunos días, cuando nos sorprendió con el anuncio de un tipo de papas fritas saludables, sin sellos, que pronto estarán disponibles en el mercado. Ahora, la científica sigue revolucionando la industria de los alimentos y esta vez logró crear un líquido que alarga la vida de frutas y verduras.

El invento surgió a raíz de la necesidad de algunos agricultores que tenían dificultad a la hora de comercializar ciertas variedades, como las tunas, que al pelarlas se deterioraban rápidamente.

La investigadora duró tres años y fue desarrollada por el departamento de tecnología de los alimentos de la Facultad Tecnológica de la Universidad de Santiago (Usach) en conjunto con la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el resultado final es que lograron crear un líquido que al ser aplicado en la fruta pelada alarga su vida útil hasta por 40 días, siempre que esté en refrigeración.



via GIPHY

Ahora si que si: Palta Reina

El método ha sido probado en distintos alimentos y lo mejor es que las paltas mostraron una reacción que parece casi milagrosa: al ponerles líquido mantienen su