

Fecha: 25/10/2018
Fuente: Rock and Pop

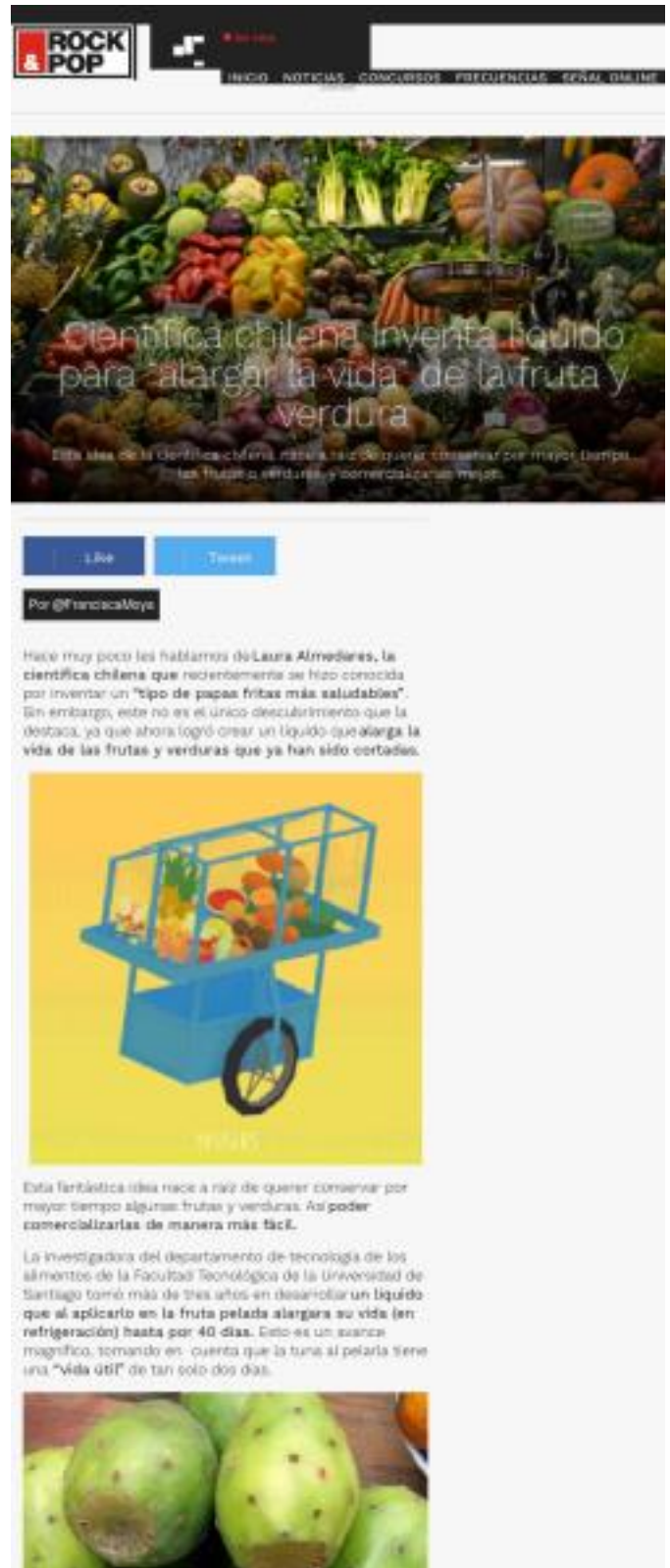
Visitas: 35.125
VPE: 117.669

Favorabilidad: No Definida

Título: Científica chilena inventa líquido para “alargar la vida” de la fruta y verdura

Link: <https://www.rockandpop.cl/2018/10/cientifica-chilena-inventa-liquido-para-alargar-la-vida-de-la-fruta-y-verdura/>

like Tweet tweet FranciscaMoya Hace muy poco les hablamos de Laura Almedares, la científica chilena que recientemente se hizo conocida por inventar un “tipo de papas fritas más saludables”. Sin embargo, este no es el único descubrimiento que la destaca, ya que ahora logró crear un líquido que alarga la vida de las frutas y verduras que ya han sido cortadas. Esta fantástica idea nace a raíz de querer conservar por mayor tiempo algunas frutas y verduras. Así poder comercializarlas de manera más fácil. La investigadora del departamento de tecnología de los alimentos de la Facultad Tecnológica de la **Universidad de Santiago** tomó más de tres años en desarrollar un líquido que al aplicarlo en la fruta pelada alargara su vida (en refrigeración) hasta por 40 días. Esto es un avance magnífico, tomando en cuenta que la tuna al pelarla tiene una “vida útil” de tan solo dos días. El estudio además arrojó un resultado de maravilla en las paltas, ya que, al proporcionarles este líquido, inmediatamente paraliza el efecto de “ponerse negras”, una vez que se haya cortado, hasta por incluso 30 días. El invento no tiene olor, ni color ni sabor y solo se sabe que es fabricado a base a elementos antioxidantes comestibles ya que el producto está en proceso de patentarlo.



ROCK POP

Inicio Noticias Concursos Preferencias Copiar URL


Científica chilena inventa líquido para alargar la vida de la fruta y verdura

Esta idea de la Científica chilena nace a raíz de querer conservar por mayor tiempo las frutas y verduras y comercializarlas mejor.

Like Tweet

Por @FranciscaMoya

Hace muy poco les hablamos de Laura Almedares, la científica chilena que recientemente se hizo conocida por inventar un “tipo de papas fritas más saludables”. Sin embargo, este no es el único descubrimiento que la destaca, ya que ahora logró crear un líquido que alarga la vida de las frutas y verduras que ya han sido cortadas.



Esta fantástica idea nace a raíz de querer conservar por mayor tiempo algunas frutas y verduras. Así poder comercializarlas de manera más fácil.

La investigadora del departamento de tecnología de los alimentos de la Facultad Tecnológica de la Universidad de Santiago tomó más de tres años en desarrollar un líquido que al aplicarlo en la fruta pelada alargara su vida (en refrigeración) hasta por 40 días. Esto es un avance magnífico, tomando en cuenta que la tuna al pelarla tiene una “vida útil” de tan solo dos días.

