

# *Nuevas formas de transformación y conservación de los alimentos*

**RAFAEL ANSÓN**

**L**a revolución producida a mediados de este siglo con las técnicas del frío ha desempeñado un papel de primer orden en la renovación experimentada paralelamente por la industria alimentaria, que ha sido capaz de multiplicar y cualificar su oferta al público, simplificando las tareas de cocinado de los productos, y sin que ello haya representado una excesiva merma de la calidad. No obstante, de entrada es preciso dejar claros los conceptos: no hay nada comparable a un producto fresco.

Partiendo de esta premisa, conviene recordar que las técnicas del frío, desconocidas para nuestros antepasados, fueron experimentadas por los pueblos árticos desde tiempo inmemorial. El norteamericano Clarence Birdseye aprendió de los esquimales los secretos de la congelación, tras contemplar cómo conservaban todas sus propiedades las carnes y los pescados que se habían almacenado helados durante bastante tiempo. Decidido a sacar partido de su descubrimiento,

## **OCIO**

**«Tan rápido hemos evolucionado que hoy se puede decir, sin temor a exagerar, que España es el primer país del mundo en cuanto a conservación de su cocina popular y, como han reconocido tanto la Academia Internacional de Gastronomía como otros organismos europeos, estamos también entre los primeros en cuanto al prestigio alcanzado por nuestros locales públicos.»**

vendió el secreto de estas técnicas a la General Foods en la segunda década de nuestro siglo.

A partir de entonces, la congelación se impuso rápidamente sobre otros métodos de conservación puestos en funcionamiento en el mundo antiguo, como la salmuera (conviene recordar las grandes propiedades de la sal para el mantenimiento de las propiedades de los alimentos, según nos desveló la civilización china), el secado, el adobado, el baño en vinagre o en almibar, aunque ninguno de éstos se haya llegado a perder del todo y resulten incluso complementarios respecto a las técnicas del frío.

La gran ventaja de la congelación y su cuasi revolucionario valor añadido consiste en que no modifica ni un ápice la naturaleza del producto, es decir, sus características organolépticas, ni sus esencias ni su sabor, como no se puede evitar recurriendo a los procesos anteriores o a la complicada y lenta esterilización. De algún modo, los alimentos congelados quedan sometidos a un profundo "letargo invernal", finalizado el cual vuelven a adquirir las características que tenían con anterioridad a la hibernación.

Por eso, no es de extrañar que se hayan intentado realizar procesos similares con los seres humanos, posibilidad que nos resulta bastante inquietante, pero que hasta ahora sólo ha producido frustrantes resultados, aunque se haya

apuntado alguna luz de cara al futuro con la congelación de algún miembro corporal amputado violentamente y que ha podido recuperar después, siquiera parcialmente, sus funciones orgánicas.

El avance técnico ha hecho posible que la conservación de alimentos por medio del frío se extienda rápida y cuantitativamente por todos los países del mundo. Además la técnica del frío ha encontrado el complemento perfecto en la mejora del transporte y las vías de comunicación, por las que ahora circulan con celeridad cada vez mayor los grandes camiones frigoríficos, capaces, por ejemplo, de obrar el milagro de convertir a Madrid en el primer puerto pesquero de España, aunque esta sea una afirmación que otros cuestionan, y que los restaurantes de la capital dispongan al cabo de unas pocas horas de productos de primera calidad procedentes del mar y en perfecto "estado de revista".

Pero, paralelamente a esta "revolución industrial" ha ido discurriendo, sobre todo, la "revolución doméstica". A partir de los años cincuenta, el frigorífico, que, en principio, parecía un aparato extraño en las cocinas, comenzó a conquistar los hogares de todo el mundo, hasta terminar revelándose como un objeto imprescindible en aras de la calidad de vida. Y ello se debe a una justificación también cultural: el ser humano, ya desde los tiempos más remotos, posee casi

**«La gran ventaja de la congelación y su cuasi revolucionario valor añadido consiste en que no modifica ni un ápice la naturaleza del producto, es decir, sus características organolépticas, ni sus esencias ni su sabor.»**



instintivamente una noción y una necesidad de tener cosas "en la reserva", en previsión de circunstancias adversas.

Esta idea enlaza perfectamente, además, con el empeño del individuo por optimizar al máximo la función alimenticia, como una exigencia para su propio desarrollo. Y se ha apuntado incluso la importante función de los electrodomésticos en su conjunto de cara a la integración activa de la mujer en la vida cultural, social y política y, yendo incluso más lejos, en su dignificación.

Hasta fecha relativamente reciente, los principales descubrimientos y progresos de la ciencia parecían más dirigidos en beneficio del hombre, para liberarle de trabajos u oficios desagradables o de gran riesgo. Pero por fin llegó el momento en que, con la revolución de los enseres domésticos, encabezados por el frigorífico, la técnica se pone también al servicio del ama de casa, dentro de unos límites cada vez más estrechos y de una tendencia imparable hacia el reparto de funciones.

El concepto de la compra diaria, consustancial a la familia española hasta fechas muy cercanas a la actual, ha pasado a la historia precisamente gracias a la extensión en el mercado de los congelados y las conservas más lentamente perecederas. Al espaciar las compras, se puede controlar más su cuantía, por lo que se han extendido incluso

opiniones en el sentido de que una nevera de garantías es fundamental para la buena economía del hogar.

Los avances en materia de congelación han tenido una importancia capital en el aumento de nuestra calidad de vida desde una perspectiva fundamental, la alimentaria, pero sería injusto no hacer referencia a otros hallazgos. Tal es el caso de la profunda renovación que vive la industria conservera, que diseña excipientes cada vez más cómodos y funcionales y recurre a técnicas más precisas en aras de garantizar que el producto llegue al cliente en el mejor estado y puede permanecer más tiempo a la espera de ser consumido.

Y el último grito en este sentido es el de la cocina al vacío. Al calor de la demanda de un público urbano un tanto estresado y que dice carecer de tiempo para invertir en la elaboración de un menú adecuado, se extiende por todo el mundo un verdadero furor de la cocina preparada que ha encontrado en las técnicas del vacío el acompañamiento ideal para ser cada vez más completa y ambiciosa y poder ofrecer preparaciones de más calidad. La extensión del mi-croondas no ha hecho sino contribuir a abrir nuevos caminos en esta misma línea.

## OCIO

**«El concepto de la compra diaria, consustancial a la familia española hasta fechas muy cercanas a la actual, ha pasado a la historia precisamente gracias a la extensión en el mercado de los congelados y las conservas más lentamente perecederas.»**

La cocina al vacío es todavía un fenómeno incipiente y de incalculable futuro, pero de momento está llegando incluso a presentar envases que contienen algunas de las recetas que configuran las ciencias de la brillante cocina regional española, con todo lo que ello comporta en cuanto a su más amplia divulgación fuera incluso del territorio de origen.

Es evidente que las técnicas no han progresado todavía tanto (ni, de hecho, nunca lo harán), como para que estas propuestas puedan emular el virtuosismo de nuestras propias madres, o la maestría de los grandes cocineros pero, al menos, el camino ya está abierto y de él se pueden esperar agradables sorpresas en el futuro y, sobre todo, muy buenas soluciones para una demanda concreta, la de aquellos que no quieren tener a la cocina como una obligación cotidiana.

La industria alimentaria, junto a todas las actividades colaterales, vive por tanto un imparable proceso de transformación del que todavía desconocemos sus ramificaciones. Pero, hasta ahora, nada parece indicar que esté contribuyendo a deteriorar la calidad de vida de los consumidores, sino más bien todo lo contrario.