

Académico UDLAP investiga la incorporación de la nanotecnología a la alta cocina



· *El chef Guillermo Horacio González publicó un artículo en la revista especializada Saber y Sabor.*

El chef Guillermo Horacio González, académico del Departamento de Artes Culinarias de la Universidad de las Américas Puebla, realiza una investigación basada en la incorporación de la nanotecnología en la cocina, razón por la cual, la revista española *Saber y Sabor* lo invitó a colaborar en su número 160 con un artículo sobre la mencionada temática.

“La nanotecnología aplicada a la alta cocina” es el nombre del artículo con el que el académico UDLAP participó en la revista, la cual se distingue por ser el vehículo de comunicación entre los profesionales de la industria restaurantera y hotelera. Entre sus páginas, los principales maestros de la cocina nacional e internacional vierten número a número sus experiencias, sus ideas y sus nuevas propuestas.

La idea de este trabajo surgió a partir de una plática con los académicos del Departamento de Ciencias Químico-Biológicas de la UDLAP, los doctores Miguel Ángel Méndez Rojas y José Luis Sánchez Salas, donde el debate residía en las probabilidades de *achicar* un sabor para lograr una mejor percepción y así poder tener una mejor experiencia gastronómica, “por poner un ejemplo, hacer más atractivos aquellos sabores que contienen un alto valor nutricional, sin

la necesidad de aderezos o ingredientes de alto contenido calórico”, explicó el investigador de la UDLAP.

El chef Horacio detalla en su artículo en la revista *Saber y Sabor*, los pasos para obtener el procedimiento llamado *encapsulamiento de compuestos aromáticos en microestructuras para potenciar su olor*. La investigación toma relevancia “dado que muchos de los aromas de la comida se ven disminuidos en nariz y boca debido a diversos compuestos orgánicos liposolubles; en este sentido, las paredes de las microcápsulas mejoran la interacción entre los compuestos que contienen y las mucosas de nariz y boca, para entonces incrementar nuestra percepción de los aromas en un alimento” explicó.

El objetivo del trabajo del académico UDLAP fue fabricar cápsulas de compuestos aromáticos nanométricos por el método de *coacervación asistido por ultrasonido*, todo ello teniendo en cuenta un enfoque culinario, haciendo uso únicamente de equipamiento que pueda encontrarse dentro de la cocina de un gran restaurante. La investigación continúa con la meta de lograr que los sabores persistan más en la boca e intentar que la transferencia sea más prolongada, así como generar un sistema que permita la diferenciación de aromas en tiempos distintos.