

El helado podría ser renovado gracias a nuevas tecnologías de las empresas

03/08/2022



La explosión del **helado** (refinado por los italianos a lo largo de los siglos) fue acompañada por una **explosión en la tecnología de refrigeración**: sí, las personas comen helado industrial desde hace 75 años.

También es probablemente el postre helado más popular del mundo; pero la historia con el no ha hecho más que empezar. O, al menos, **eso es lo que piensan algunas empresas.**

La historia del helado, tecnológicamente hablando

En resumen, lo mismo ocurre con la pasta o con la pizza: nadie está seguro de dónde vino, ni cómo llegó a Italia; pero lo que está claro es que nada más aparecer, los italianos crearon una

revolución de producto. Suele decirse que la receta del “sorbete” vino de China de la mano de Marco Polo, pero no hay mucha evidencia (es posible que los árabes lo introdujeran en Sicilia).

Sin embargo, después de caer en manos de **Cosme I de' Medici**, todo cambió. Fue el responsable de la popularidad del helado en toda Europa y fue uno de los grandes inventos del Renacimiento. Eso sí: sigue siendo algo caro, raro y localizado.



Cosme I de' Medici. (foto: La Vanguardia)

Fue el siglo XIX el que, como tantas otras cosas, contribuyó a su popularidad. Los inmigrantes italianos los trajeron por todo el mundo industrializado, **y fue esa industria la que se encargó de aprovecharlos al máximo.**

Y es que, aunque muchos saben cómo funcionan las máquinas de helado, **el helado industrial requiere de una gran cantidad de procesos (mezcla, homogeneización, pasteurización, aireación o congelación)** y, aunque con el tiempo, la tecnología permitió utilizar cada vez más ingredientes, la gran revolución de los helados ocurrió hace menos de un siglo.

En los últimos años, los glaciares han desarrollado, por supuesto, nuevos enfoques: extrusión a baja temperatura, homogeneización a ultra alta presión, congelación o aireación previa. Sin embargo, **como siempre, lo mejor (se espera) está por llegar.**



Helado industrial. (foto: Directo al paladar)

Este sería el futuro del helado

Hoy en día, la innovación en el mundo del helado se centra sobre todo en **conseguir un mejor sabor** y sobre todo en **mejorar los procesos de refrigeración para hacerlos más económicos y sostenibles**. En una situación como la actual, con la inflación altísima y los precios de la energía por las nubes, este tipo de innovación es más necesaria que nunca, pero hay más en la historia.

Lo primero que llama la atención al observar la creciente tendencia de los helados en la actualidad es el poder de las formulaciones a base de plantas. A diferencia del mercado de la “falsa carne”, que tras el boom inicial se ha hundido: **los helados sin ingredientes animales siguen creciendo a buen ritmo** y esto ha obligado a los fabricantes que en los últimos años han tenido que **desarrollar nuevas técnicas, en las que la leche no está, además de sus derivados.**



Helado

industrial. (foto: Diario Correo)

Por otro lado, la **robótica** juega un papel muy importante no solo en el desarrollo de nuevos helados, sino también en permitir una mayor personalización. Unilever, uno de los gigantes de los helados en el mundo, descubrió justo antes de la **pandemia** que los camiones, gracias a este nuevo enfoque, podían ofrecer una amplia gama de helados a los consumidores (mucho más grande que eso con lo que estamos familiarizados) .

Sin embargo, y curiosamente, **el área de mayor interés es claramente el desarrollo de cremas que no contienen grasas** (o utilizan mejores grasas), pero que conservan sus propiedades organolépticas. Un ejemplo cercano es Qubiq Foods, que lleva años intentando sacar el máximo partido a los aceites vegetales: **“grasas inteligentes”**, una emulsión de agua y aceite que permite conservar su textura y consistencia a punto de helado con grasas más saludables, como el aceite de oliva.

Pero la palma es administrada por una pequeña empresa emergente sueca, Lub Foods, que **utiliza aceites vegetales (EPG)** cuya estructura molecular es resistente a los efectos de las enzimas digestivas humanas y, por lo tanto, no se puede absorber. En otras palabras, es una grasa que engorda en la boca, **pero no engorda porque no se puede metabolizar.**