

El mejor truco para enfriar bebidas en pocos minutos y sin gastar plata

08/09/2024



Los días que sube la temperatura es muy común tomar bebidas frías, ya que aportan un momento reconfortante y haz de frescura al clima de calor intenso. Sin embargo, el proceso de congelarlas se vuelve tedioso cuando hay que esperar unas cuantas horas para que tome la temperatura deseada y poder consumirla, por lo que se difundió un truco efectivo que permite conseguir este proceso más rápido y de manera económica.

Se trata de un método que te permitirá tener tus gaseosas siempre heladas sin tener que esperar tanto tiempo para conseguir el cambio de estado. Así, esta estrategia, que lleva muy pocos ingredientes, se suma a una anterior compartida por usuarios de las redes sociales que ayuda a que las bebidas no pierdan el gas cuando ya están abiertas.

¿Cómo es el truco que ayuda a enfriar las gaseosas más rápido?



Solo tres elementos básicos que todos tienen en casa son necesarios para disfrutar de una bebida, ya sea cerveza, un trago, agua o cualquier gaseosa fría durante estos días de calor. Este truco, del que muy pocos saben, resulta ser muy efectivo a la hora de conseguir estos resultados y tiene su base en un fenómeno físico que explica cómo es que el líquido se solidifica.

Este mismo se lo conoce como descenso crioscópico, un proceso que consiste en el descenso del punto de congelación de una solución conseguido a partir de la introducción de moléculas de soluto en un solvente, es decir, la disminución de la temperatura conseguida por un producto sólido que se disuelve con un líquido. Así, para obtener estos resultados, se requiere de solo tres ingredientes: Hielo picado c/n; agua c/n y sal (entre 100 y 200 gramos por cada litro de agua).

El agua pura se congela a $0\text{ }^{\circ}\text{C}$, pero al añadir sal, su punto de congelación disminuye, lo que permite que el líquido permanezca en estado líquido a temperaturas más bajas y esto sucede debido a que las moléculas de sal interfieren con la formación de los cristales de hielo.

Paso a paso para congelar las bebidas en poco tiempo

-Colocar las botellas o latas en el recipiente elegido, de preferencia grande para que le aporte la frescura a todos los productos por igual.

-Luego lo llenarán con hielo y tendrán que asegurarse de que cada una de las bebidas quede cubierta para que el enfriamiento sea uniforme.

-Posteriormente, van a verter el agua hasta que todas queden sumergidas y finalmente le agregarán la sal, que debe revolverse hasta que quede completamente disuelta en el líquido. Cuando todos estos pasos estén resueltos, ya procederá a realizarse la magia. De este modo, la mezcla tarda entre 5 y 10 minutos en alcanzar su temperatura perfecta.



Fuente: Crónica