

Helado a base de plástico: todo sobre el primer postre de vainilla a partir de residuos sintéticos

09/10/2023



Lo que parece un **helado de vainilla** común y corriente, en realidad está compuesto por **plástico reciclado**. El mismo material que se utiliza en las botellas y que hoy es una de las principales causas de contaminación en el mundo, fue transformado en un helado.

La idea llegó de la mano de la **artista y diseñadora italiana Elonora Ortolani**, que se propuso como objetivo **resignificar lo que es comestible** y así llegó a la conclusión de «**helado de plástico**». Aunque como toda artista defiende su creación, también sabe reconocer que está recibiendo muchas críticas por haber innovado con la particular obra.

El desarrollo de este nuevo helado aún debe pasar por pruebas que **determinen si es apto para el consumo** por parte de las

personas. Mientras tanto, Ortolani presentará su invención en una exposición titulada «**Guilty Flavors**». En la creación de este helado, colaboró con **expertos de la Universidad de Edimburgo** en Escocia, quienes se especializan en **biotecnología**.

Crear helado a base de plástico

El proceso para obtener helado involucra **bacterias y enzimas** que conviertan el plástico PET en vainillina, la molécula que proporciona sabor a la vainilla. En 2021, un grupo de investigadores de la Universidad de Edimburgo descubrió que la bacteria **Escherichia coli** podría utilizarse de manera sostenible para este proceso y publicó sus hallazgos en la revista *Green Chemistry*. Esta transformación podría **impulsar la economía circular** al reducir los residuos de PET, que totalizan aproximadamente **50 millones de toneladas** al año, y beneficiar a la biología sintética en el proceso. De esta manera, el equipo demostró la técnica convirtiendo una botella de plástico usada en vainillina al agregar la bacteria a los residuos plásticos degradados.

“Nuestro trabajo desafía la percepción de que el plástico es un residuo problemático y, en cambio, demuestra su uso como un nuevo recurso de carbono del que se pueden obtener productos de alto valor”, aclara el doctor **Stephen Wallace**, investigador principal del estudio.

Por otro lado, la científica **Joanna Sadler**, profundizó en el tema y explicó que “una vez que se descomponen los plásticos, en este caso el PET, una vez que se descomponen en sus componentes básicos, que llamamos monómeros, se pueden convertir en muchas, muchas cosas diferentes”. En la misma línea, se refirió al helado de la italiana, **“Quiero dejar claro que productos como el helado de Ortolani no llegarán pronto a las estanterías de los supermercados”**.

✘ *Científicos descubrieron la forma de transformar el plástico en helado. Foto: Unsplash.*

La palabra de su creadora

«Este proyecto nació de una gran frustración por la **incapacidad del sistema de reciclaje** de plásticos y porque, a pesar de toda la información sobre el plástico, su producción no disminuye, sino que aumenta”, dijo Ortolani. El objetivo de la exposición «Guilty Flavors» está basado en **contribuir a generar un debate positivo** sobre la contaminación del plástico, y lo que, según la artista, es una inminente crisis alimentaria global.

«Cuando empecé este proyecto era muy de ciencia ficción y sólo me interesaba el lado crítico, sólo **empujar los límites** y tratar de explorar lo que realmente es posible y lo que no. Pero durante el viaje ya estaba claro que algunas especies lo hacían, **algunas especies comen plástico**, y algunos científicos ya lo están investigando. ¿Por qué no?”, detalló.

Probablemente no veamos productos de este tipo en ninguna heladería cercana por algún tiempo, pero la [ciencia](#) hizo que sea posible que exista un producto similar al comestible, hecho completamente a base de plástico reciclado. **¿Llegaremos algún día a consumir alimentos 100% artificiales?**

Fuente – Canal 26