

Interesante: Científicos descubren por qué los maníes «bailan» en la cerveza

14/06/2023



Cuando se tira un maní dentro de un vaso de cerveza, dicha legumbre cae al fondo, pero luego vuelve a subir e inicia un «baile» que ha mantenido intrigados desde siempre a los científicos más aguerridos.

Este gran misterio ha sido resuelto gracias al empeño de un científico brasileño que pasaba por Buenos Aires para aprender español.

Y su estudio, publicado este miércoles, podría tener implicaciones para ciertas extracciones de mineral, o para el comportamiento del magma terrestre.

El investigador brasileño Luiz Pereira, principal autor del estudio, explicó a AFP que le sorprendió descubrir que los mozos en Buenos Aires depositaban unos maníes en la

cerveza.

Los maníes pesan más que el líquido que los acoge, así que naturalmente caen al fondo. Pero enseguida vuelven a subir, y luego van oscilando, un fenómeno que puede durar hasta que la cerveza pierde su gas.

El fenómeno se explica porque el maní atrae y retiene diminutas burbujas del dióxido de carbono que gasifica la cerveza.

Esas burbujitas provocan el ascenso de la legumbre. Al entrar en contacto con el aire, estallan, y el proceso vuelve a reproducirse.

«Las burbujas se forman mejor en torno al maní que en las paredes del vaso», explicó Pereira, investigador en la universidad alemana de Ludwig Maximilian, en Múnich.

Su equipo de físicos internacionales (con expertos provenientes de Alemania, Gran Bretaña y Francia) descubrió que cuanto mayor es el ángulo entre la superficie del maní y la burbuja, más rápidamente se forma ésta.

Pero la clave está en que la burbuja no debe ser demasiado grande, máximo del orden de 1,3 mm.

A medida que la experiencia avanza, y siempre y cuando el cliente no se beba la cerveza, o se coma los maníes, podrá comprobarse que el proceso se va repitiendo mientras perdure la gasificación.

Un proceso similar se produce, según el estudio publicado en la revista *Open Science* de la Royal Society, cuando se inyecta aire para separar y capturar el hierro del mineral que lo retiene.

«El hierro se engancha más fácilmente a las burbujas, mientras que los demás minerales caen al fondo», explica el texto.

Y lo mismo sucede con la magnetita, que consigue subir a las capas superiores del magma de la corteza terrestre, a pesar de que es más denso.

A causa del ángulo de contacto con las burbujas de gas, creen los investigadores, el mineral «rebota» y vuelve a subir.

Pereira explicó que por el bien de la ciencia, los científicos continuarán «experimentando con las características de diferentes cacahuets y cervezas».

Fuente: Telefe Noticias