



La impresión 3D y los alimentos

Ingeniería, 07/08/2020



La alimentación del futuro es seguramente uno de los temas más apasionantes para cualquier plática o discusión, ya sea entre amigos o por

parte de especialistas sobre el tema, puesto que es una de las principales actividades de nuestra vida diaria, nuestro sustento nutricional para el adecuado funcionamiento del cuerpo humano y también una oportunidad extraordinaria para la expresión artística por medio de elaborados platillos de comida, además de la enorme actividad económica que se encuentra detrás de la producción y venta de nuestros alimentos.

Dentro de todas las predicciones acerca de la alimentación y su comportamiento en el futuro, existe una que es de particular interés por su combinación con una tecnología que ha aparecido en los últimos años: la impresión en 3D. Muchos han percibido la combinación de la impresión 3D y los alimentos como uno de los mejores ejemplos donde las películas y series de ciencia ficción han previsto aquello que nos espera en años venideros, puesto que franquicias como Star Trek muestran conceptos muy similares a lo que nos propone la impresión de alimentos.

Una impresora 3D de alimentos es una maquinaria capaz de utilizar materiales comestibles, en su mayoría elementos como pastas o harinas, para moldear y fabricar una gran variedad de platillos de comida. Las innovaciones en este sentido son ofrecidas por una multitud de compañías que confían en que éste es el futuro de la alimentación para las personas, puesto que las posibilidades son ilimitadas en cuanto a la cantidad de platillos y bocadillos que podrían generarse a partir de esta tecnología.

No solamente se espera que la combinación de las artes culinarias con la impresión 3D sea de utilidad para la obtención de cualquier tipo de comida en el momento en que un usuario lo desee, sino que puede seleccionar también los materiales que se utilizarán para su construcción, lo cual ofrece beneficios importantes para la salud, pues podría adaptarse a las necesidades nutricionales de cada persona, utilizando pastas con la cantidad adecuada de proteína, grasas o carbohidratos que el comensal decida. Además, se cree que es una oportunidad sin precedentes para responder de mejor manera a la crisis alimentaria que se espera en el mundo en las próximas décadas, aprovechando nuevas fuentes de nutrientes como lo pueden ser los insectos para la obtención de la proteína necesaria para la dieta diaria.

Por último, es posible reconocer que la impresión de comida en 3D es una oportunidad para darle aspectos nuevos y atractivos a la comida de manera sencilla, rápida y en gran cantidad sin utilizar demasiado tiempo, lo cual puede ser de utilidad, por ejemplo, para eventos corporativos, donde la imagen de un postre concuerde con el logo de la empresa, o como se aprovecha hoy en día en algunas residencias de ancianos de Estados Unidos, donde el servicio de cocina puede producir las comidas blandas de los adultos mayores de manera más atractiva para su consumo.

[Jorge Carlos Fernández Francés](#), empresario mexicano y fanático de la comida.