

Ciencia y tecnología de alimentos a lo largo de la historia

Recopilado por Amalia Beltrán

Desde el descubrimiento del fuego hasta las antiguas civilizaciones, la tecnología de alimentos tuvo su origen con el descubrimiento del fuego, evento que permitió la introducción de nuevas texturas y aromas en los alimentos cocinados.

Durante el neolítico, dos hitos importantes fueron la aparición de la agricultura y de la ganadería, así como la introducción de recipientes de cerámica, permitiendo una mejor cocción y conservación de los alimentos.

Mientras tanto, en las civilizaciones mesopotámica y egipcia se tienen registros sobre la producción de pan, vino, aceite, vinagre y queso, así como el desarrollo de técnicas de secado, cocción y salazón. Por otra parte, en la época romana tenemos las primeras obras para el procesamiento de alimentos que se reflejan en el desarrollo de molinos giratorios y prensas, ambas utilizadas hasta nuestros días.

Edad media y renacimiento

Estas épocas se destacaron por el desarrollo de la destilación, con la cual se logró la obtención de alcohol. Se desarrolló también la producción industrial de alimentos junto con el

El procesamiento de alimentos ha dependido desde su origen del desarrollo de los medios materiales para su producción y luego del conocimiento científico. Esto ha llevado al desarrollo no lineal de la ciencia y tecnología de los alimentos a lo largo de la historia. En este trabajo exploraremos los avances más significativos

crecimiento de las ciudades, además de que la imprenta permitió la creación de libros sobre el procesamiento de alimentos. Con el descubrimiento del continente americano, alimentos novedosos llegaron a Europa, destacando el chocolate, el maíz y la yuca. Asimismo, se introdujeron nuevas técnicas de procesamiento: la detoxificación de la yuca y elnixtamalizado del maíz.

Siglos XVII, XVIII y revolución industrial

El principio del siglo XVII se caracterizó por el desarrollo de la marmita, lo que permitió la cocción a mayor presión y temperaturas de más de 100 °C. Además, comenzó el examen de los

componentes que conforman a los alimentos, logrando en el año 1619 el aislamiento de varios componentes como la lactosa, fructosa y gluten. Durante la segunda mitad del siglo XVIII se comienza la descripción detallada de los procesos de transformación de alimentos. En cuanto al desarrollo de tecnología mecánica, se experimentó un notable avance, traduciéndose en molinos más eficientes con sistemas de transporte y el desarrollo de la prensa hidráulica en 1795.

En la revolución industrial, de igual forma, los avances fueron sustanciales: llegó la producción industrial en frío, la deshidratación artificial y la concentración por evaporación a presión reducida. Asimismo, en 1880 se pusieron en funcionamiento las primeras máquinas para la fabricación automatizada de latas.

Siglo XIX

El siglo XIX está caracterizado por la conservación por calor. Los descubrimientos de Nicolas Appert sobre la conservación de alimentos por el calentamiento en recipientes

