

Cómo las impresoras 3D pueden transformar lo que comemos

Muy interesante [el artículo publicado en The Washington Post](#) en el que muestra cinco ejemplos donde se usan impresoras 3D para dar crear distintos alimentos.

Durante los últimos años hemos visto algunos ejemplos en los que se usa esta técnica para construir con azúcar y chocolate, pero en realidad hay muchas más posibilidades. Es cierto que las tartas de boda tendrán un antes y un después de la impresión 3D, tal y como se puede ver en el ejemplo de la figura, de [3dsystems.com](#) (hay muchas más en [the-sugar-lab.com](#)), pero **la decoración es solo uno de los puntos tratados en el texto.**



Algunas personas que no pueden comer sólidos, están empezando a descubrir las posibilidades “más allá del puré”. Hay compañías, [como TNO](#), que están imprimiendo alimentos con ingredientes como zanahorias, por ejemplo, dando una forma más apetitosa a las comidas, manteniendo el aspecto nutritivo y eliminando el plato de papilla para ofrecer algo mucho más atractivo a la vista. Esta técnica se usa también para **eliminar ingredientes de un plato** (para evitar alergias) e imprimir de nuevo el mismo plato sin los elementos peligrosos.

Hod Lipson, director de la Creative Machines Lab, de la Cornell University, comenta que existe también la posibilidad de **imprimir alimentos “a la carta”**, con las proteínas, grasas, azúcares y demás componentes que nuestro cuerpo necesite. El objetivo de esta técnica, aún en desarrollo, permitiría personalizar las necesidades de cada persona en lo que a alimentación se refiere, sin perder mucho en aspecto visual o en gusto.

De la misma forma sería posible **sustituir las proteínas generadas por la carne de un animal por otras más fáciles de encontrar**. De hecho es posible consumir proteínas de “carne” de insecto, por lo que es posible imprimir un bistec sin necesidad de tener una vaca por detrás.

Las posibilidades son enormes, por lo que será necesario estar atentos para entender que no

hablamos de un lujo y sí de una posibilidad que puede ayudar a solucionar problemas como diabetes, obesidad, intolerancia al gluten y muchos otros que vemos en nuestro día a día.

Fuente: www.whatsnew.com