

HELADO QUE NO SE DERRITE

de emperadores antiguos a proteínas estabilizantes

Cómo la ciencia moderna está reinventando el postre más popular del verano.

Desde hace siglos, el ser humano ha buscado cómo enfriar el verano con algo dulce.

En China ya se mezclaban leche y nieve; en Persia, miel y hielo de montaña. Pero lo que antes era intuición hoy es ciencia: **en 2024, un equipo de la Universidad de Wisconsin logró crear un helado experimental que mantiene su forma durante horas a temperatura ambiente.**

El secreto está en los **polifenoles**, antioxidantes naturales del té o la fruta que, combinados con proteínas y grasas, forman una estructura interna tan estable que resiste el colapso incluso sin congelación.

El estudio analizó estas formulaciones mediante microscopía, reometría y LC-MS, confirmando que algunos prototipos conservaron **más del 75% de su forma tras 4 horas fuera del congelador.**

Aún no es comestible, pero apunta a futuros desarrollos en **alimentación funcional, helados veganos y logística sin frío constante.**

¿Y mientras tanto? **En Japón ya se vende el Kanazawa Ice**, un helado enriquecido con polifenoles de fresa que puede mantenerse **firme al sol hasta 30 minutos.**

Su textura es más densa, pero es completamente comestible y lleva años triunfando como curiosidad veraniega.

Así que sí: el helado que no se derrite existe, en versión comercial y en versión científica. Solo es cuestión de tiempo que ambas se encuentren en la misma cucharada.

