



Si hace dos semanas la impresora 3D escandalizó por su habilidad para imprimir pistolas mortíferas, ahora la NASA quiere que reproduzcan alimentos capaces de mantenerse en el espacio durante años, y así alimentar a los astronautas enviados al espacio durante largas temporadas.

La NASA ha pagado una beca de 100.000 euros a Anjan Contractor, ingeniero de la empresa Systems and Materials Research Corporation (SMRC) para que desarrolle en seis meses una impresora 3D capaz de reproducir alimentos.

La máquina de Contractor, ingeniero y fundador de SMRC, empleará tecnología de código abierto RepRap. En principio lo más fácil, por su estructura de capas, es diseñar y reproducir una pizza compuesta por tres capas de polvos nutritivos, más aceite y agua. Contractor añadirá los contenidos del *software*, también en código abierto, que consistirán, en esta ocasión, en recetas culinarias para que la impresora mezcle adecuadamente los diferentes productos, todos ellos en estado líquido o espolvoreado. De momento Contractor ha desarrollado la reproducción de un pastel de chocolate. La donación de la NASA, realizada en marzo, es para que en seis meses haya resultados. En las próximas semanas, el ingeniero comenzará a fabricar la máquina.

La noticia llega también poco después de que la FAO recomendara la ingesta de insectos para cubrir las necesidades alimenticias de la población mundial. «Creo, y muchos economistas también, que el actual sistema alimentario no puede satisfacer suficientemente a 12.000 millones de personas», explicaba Contractor, que ve en las impresoras 3D de comida como un recurso masivo, más allá de los ocasionales viajes espaciales. «Tenemos que cambiar nuestra percepción de lo que vemos como alimentos», ha manifestado a Quartz.

A la dificultad de la impresión se añade la de la caducidad de los alimentos, pero Contractor no ve obstáculo en la longevidad de los cartuchos nutritivos. «Los viajes espaciales requieren alimentos con 15 años de vida», añade el ingeniero de origen indio, «pero nosotros estamos trabajando con proteínas y macro y micro nutrientes en polvo que mantendrán sus propiedades por lo menos 30 años».



Contractor va incluso más allá respecto a otras aplicaciones de las impresoras 3D, pues cree que el consumidor podría mezclar los diferentes cartuchos de alimentos en polvo, no solo según sus gustos, sino también según las recetas nutritivas que necesita cada cual o según la recetas del nutricionista, con lo que se abriría una nuevo campo en la dietética personal. «Una de las mayores ventajas de las impresoras 3D es que permite la nutrición personalizada. Según seas hombre o mujer, tus necesidades nutritivas son diferentes. Una impresora 3D puede programar exactamente lo que cada persona necesita».

No es la única iniciativa sobre la copia de comida, aunque sí parece la más seria. La empresa Modern Meadow, con Andras Forgacs, trata de reproducir carne para consumo humano. Su padre, el doctor Gabor, explicaba en una de las conferencias TEDx que no se trata de reproducir carne de plástico. “No es carne sintética, es carne auténtica porque está hecha de sus mismas células. Creo que la mejor palabra sería vitrocarne”.

También en la universidad europea de Maastricht, el científico Mark Post, consiguió la pasada semana reproducir una hamburguesa partiendo de células madre e ingeniería de tejidos animales. De momento, Burger King no tiene de qué preocuparse. La vitrohamburguesa costó 325.000 dólares.

Fuente: elpais