

Food Factor

Datos curiosos sobre algunos alimentos que consumimos a diario

- Por taza hay más agua en las zanahorias que en la leche entera.
- De los cuatro sabores que distingue el sentido del gusto (amargo, dulce, salado y agrio) al que somos más sensibles los humanos es al sabor amargo. Podemos detectar una sustancia amarga en cantidades mínimas como 0.00003 por ciento, lo que equivale a disolver tres tazas de sustancia amarga pura en una alberca olímpica estándar.
- Sin embargo el sentido del olfato es más sensible, ya que por ejemplo el olor a vainilla, lo podemos detectar en mínimas cantidades como 0.0000002 por metro cúbico de aire, en teoría sería como disolver una cucharada de esencia de vainilla absolutamente pura, en 10,000 albercas olímpicas.

El extracto de vainilla puro es un saborizante realmente exótico, ya que proviene del fruto de una orquídea trepadora la flor abre solamente una vez al año y tiene que ser extraída a mano, lo cual explica su elevado costo.

La compañía Krispy-Kreme hace alrededor de 7.5 millones de donas al día, con un número aproximado de 90 millones de gramos de grasa cada día.

Los “Gummy bears”, la crema agria y los bombones no son algo que a un vegetariano estricto le gustaría consumir, ya que los tres contienen gelatina, la cual es extraída de partes animales. Hoy existen gelatinas vegetarianas hechas a base de algas marinas.