



Un problema común al preparar alimentos vegetarianos o veganos es el imitar la apariencia de productos derivados de la carne. Éstos no sólo necesitan parecerse a hamburguesas o salchichas luego de ser asados, sino que tienen que lograr un parecido durante todo el proceso de cocción. Ello requiere que la comida cambie de color y textura de forma similar a la carne, lo cual no es una tarea sencilla.

Una empresa de alimentos de California recientemente lanzó al mercado una hamburguesa vegana que hace esto. El ingrediente principal usado es proteína obtenida de chícharos amarillos, lo que brinda una textura que, al estar cruda se asemeja a la carne suave y jugosa, y se va endureciendo a medida que se cocina. Aparentemente inclusive el sabor se parece al de la carne picada.

Aun así, sin importar lo sabrosa que sea, la hamburguesa debe lucir tentadora para los compradores, y eso significa lograr los colores correctos. Una parte importante del proyecto fue el conseguir pigmentos naturales. Para esto, los químicos buscaron reacciones químicas como proteínas sintéticas. Al entender el proceso de trabajo de una carne cuando es asada o cocida, pudieron similar formas de replicar el color de la carne, antes, durante y luego de la preparación. Una vez que pudieron entender cómo imitar la apariencia, la investigación se simplificó. Comparado a algo subjetivo como el gusto, el color de los alimentos fue fácil de cuantificar y medir. ¿El resultado final? Una hamburguesa que no sólo es un sustituto para una comida deliciosa. Si bien, la compañía no lo ha anunciado todavía públicamente, en una investigación el investigador principal mencionó la posibilidad de expandir la réplica en base a alimentos de carnes como ser albóndigas o ragú.

Konica Minolta Sensing ofrece una gran variedad de [instrumentos para la medición de color y apariencia](#) capaces de medir el color en alimentos. Los medidores de color [CR-400](#) y [CR-410](#) son instrumentos precisos que ofrecen evaluaciones de aprobación-rechazo de muestras para asegurar que cumplen con el estándar.