

CALENTAMIENTO ÓHMICO. La Real Sociedad de Londres concedió hace algún tiempo el galardón Esso Energy Award, consistente en una medalla de oro y un premio en metálico, a los Drs. Robert Stirling y Paul Skudder, quienes inventaron una nueva técnica denominada de calentamiento óhmico, destinada a permitir conservar alimentos durante largo tiempo conservando muy altas cualidades. Mediante la instrumentación desarrollada, se aplica a los alimentos un voltaje de 3500 V y una intensidad de 10-12 amperios, con lo que se alcanzan en 90 segundos los 140°, con una distribución uniforme del calor, buena conservación de la textura y un consumo energético equivalente a la quinta parte del necesario para la conservación mediante una red de frío, por congelación. La factoría SOUS CHEF, en Inglaterra, viene aplicando esta técnica a sus alimentos preparados, calculando que obtienen un gran ahorro anual de la factura energética.