Ya existe la tecnología para crear alimentos que no se cocinan, se imprimen. De hecho la imagen de la izquierda es la impresión de
un marisco frito en forma de transbordador espacial
realizada en la Universidad de Cornell

No es una investigación aislada e incluso en Japón ya se comercializan chocolates que se imprimen -no se moldean-, con la forma exacta de la cabeza del cliente. Pero el desarrollo más interesante -y espeluznante-,...

... **se lleva a cabo en la Universidad de Cornell, Estados Unidos, donde se ha conseguido imprimir desde galletas, hasta cubos de carne de pavo.**

La tecnología será capaz en algún momento de cumplir la fantasía de la ciencia ficción en la que de un aparato similar al microondas salen platillos constituidos enteramente de ingredientes en su estado más básico, como tubos de diferentes tipos de proteína, carbohidratos y vitaminas, mezclados con un poco de saborizantes y texturizantes. Nada muy distinto a lo que ya se hace con los alimentos industrializados, pero con la capacidad de hacerlo presionando un botón desde la cocina de la casa. O de una estación en Marte.

Uno de los usos más importantes de la impresión 3D de alimentos sería precisamente en el espacio. En lugar de transportar bolsas con diferentes tipos de comida, se podrían llevar únicamente los constituyentes y posteriormente crear cada platillo al gusto y necesidad nutricional de cada persona. En el caso de posibles bases marcianas, en las que solo algunos tipos de vegetales podrán cultivarse en un principio, será imperante la necesidad de cubrir el déficit alimentario de los colonizadores marcianos con tecnologías como esta.

El proyecto Fab@Home, de la Universidad de Cornell, ejemplifica uno de los usos: **“Imagina llegar cansado a casa por la noche, quitarte los zapatos y presionar un botón para que tu**

impresora fabrique una deliciosa comida gourmet cuyas instrucciones descargaste la noche anterior”
. Las recetas ya no serían únicamente pasos para crear platillos artesanalmente, también podrían venir en binario y dirigidas a un aparato.

Otras ventajas de la tecnología es que facilita la conservación de alimentos, su manipulación y distribución, así como la personalización. Por medio de la impresión de alimentos se podrían atender problemas de hambruna. Algunos ya lo consideran una solución viable al hambre en nuestro planeta.

¿Qué tiene de espeluznante? La impresión 3-D se puede realizar también utilizando células vivas. Eso puede servir para imprimir tocino, por ejemplo, pero también para imprimir órganos humanos para trasplantar. Pero esa, es otra historia.

Fuente: http://techandbits.esmas.com