



CALIENTE LA COMIDA Y LA BEBIDA FRÍA

JULIA ZÁRATE RODRÍGUEZ
Ingeniería Industrial, 3.º semestre

Una de las invenciones más impresionantes y útiles en el área de cocina en esta década es, sin duda alguna, la famosa *air fryer* o freidora de aire. Es una máquina que llegó para reducir las cantidades de grasa en platillos y bocadillos tradicionales como *nuggets* y papas fritas. Esta máquina fue creada por la compañía holandesa Philips y básicamente “es un artefacto eléctrico que cocina alimentos con aire caliente emulando lo que haría una freidora común y corriente” (Mortagua, s. f.).



Estamos acostumbrados a escuchar constantemente sobre nuevos inventos y herramientas, pero es muy interesante preguntarnos ¿cómo surgió esta idea?

En el año de 1930 un hombre llamado William Maxson comenzó a plantar coliflor en el jardín de su casa. Un año antes de que iniciara la segunda guerra mundial, su cosecha de coliflor fue mayor a la que consumía, por lo que para no tirarla tuvo la grandiosa idea de congelarla. Fue un proceso nuevo, ya que en ese tiempo todavía no se empleaba el concepto de comida congelada, dado que no todos los refrigeradores contaban con congeladores. Cuando Maxson calentó la coliflor, se dio cuenta que no sabía igual de bien que cuando estaba fresca; por lo que comenzó a experimentar congelando distintos tipos de comida, llevándolo a descubrimientos sorprendentes.

Maxson decidió fundar WL Maxson Corporation para dedicarse a la producción de distintos inventos. No obstante, el éxito de su empresa se dio durante la segunda guerra mundial, cuando inventó un cajón de pastillas móvil que permitía a los artilleros aliados derribar los aviones enemigos; pero su mayor invento ocurriría tiempo más tarde.

En 1944 las personas del Servicio de Transporte Aéreo Naval comían y sobrevivían con sándwiches fríos en sus misiones, por lo que Maxson, al conocer la situación, quiso proporcionar una solución a los militares que debían experimentar largas horas de vuelo. Esta respuesta tomó la forma de su invención deno-



minada Sky Plate, la cual era una máquina en donde una serie de comidas precocidas podían calentarse en cualquier momento. Por lo tanto, los miembros del Servicio de Transporte Aéreo Naval lograron consumir alimentos calientes y más variados durante sus viajes. Fue tanta la innovación del producto, que tras la guerra se comenzaron a comercializar sus comidas preparadas en su versión congelada; mientras que Pan Am introdujo los Sky Plates en algunos de sus vuelos.



Para que Maxson pudiera colocar el concepto de comidas congeladas dentro de los círculos sociales de su época, debía encontrar una manera de cocinar alimentos rápidamente utilizando la tecnología tradicional. Comenzó por un producto considerado como el antecesor de la Air Fryer, llamado Whirlwind Oven, el cual estaba hecho de aluminio y acero; pesaba cerca 35 libras y calentaba la comida con un motor de 120 voltios. Este artefacto funcionaba con gas, queroseno o electricidad y podía calentar seis comidas a la vez en un tiempo de 15 minutos a través de un ventilador instalado en la parte trasera de la unidad, causando que el aire caliente circulara alrededor de la comida, y que ésta en consecuencia aumentara su temperatura uniformemente. Fue un cambio

tan drástico dentro de la sociedad, que la revista *Popular Science* lo llamó “magia”.

A pesar de su producto innovador dentro del mercado, la empresa desapareció tras la muerte de su fundador, provocando que otras organizaciones produjeran nuevos artículos y productos basados en los diseños e ideas de Maxson. Tal es el caso de Nordskog Company, de California, que en 1967 le da un nuevo giro al motor del horno ideado por Maxson logrando que fuera más eficiente. Lo mismo ocurrió con Malleable Iron Range Company, quien desarrolló el primer horno de convección para uso doméstico.

No obstante, fue hasta 2008 que la idea original de Maxson de una pequeña convección personal se hizo realidad, debido a que este año se introdujo por primera vez la Philips Air Fryer, mencionada al inicio.

Los hornos de microondas son parte de nuestra vida cotidiana, logrando calentar alimentos fríos o congelados en cuestión de minutos. Gracias a la tecnología y a ideas innovadoras como la de Maxson, es que en la actualidad podemos calentar nuestras comidas por distintos medios, como estas nuevas freidoras de aire, que se enfocan en la cocción de todo tipo de alimentos y nos ofrecen una alternativa saludable.

Referencias

- Arango, T. (2020, 30 de julio). ¿Sabe cómo nació la Air Fryer? La historia del electrodoméstico en los Datos Cocteleros. *La República*. <https://www.larepublica.co/empresas/sabe-como-nacio-la-air-fryer-la-historia-del-electrodomestico-en-los-datos-cocteleros-3036591>
- Mortagua, C. (2020). Claves de la air fryer: la freidora saludable. *Cocina y Vino*. <https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/especiales/claves-air-fryer/>
- NewAir. (2019). How the Airfryer was Invented - Airplanes and Frozen Food. <https://www.newair.com/blogs/learn/how-the-airfryer-was-invented-airplanes-and-frozen-food>