

#alimentos

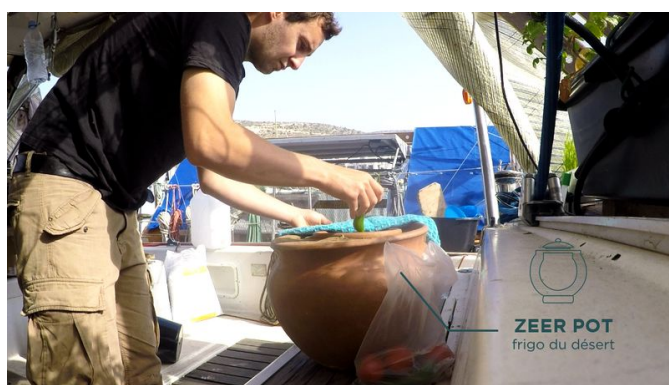
#conservación

#economía

EL ZEER POT: LA NEVERA DEL DESIERTO

Structure : Low Tech Lab

Difficulté : facile



En los países donde la temperatura suele superar los 20 °C, los alimentos no se mantienen frescos durante mucho tiempo. Un tomate, por ejemplo, se estropea en solo dos días. Además, teniendo en cuenta el precio y el consumo energético de un frigorífico, la conservación de los alimentos es un problema recurrente en los países en desarrollo. Así, sin medios de conservación, aunque una familia afectada por la pobreza produzca suficientes alimentos para alimentarse, tiene pocos medios para luchar contra el hambre.

Un sistema que permita la conservación de los alimentos puede, por tanto, mejorar en gran medida la vida cotidiana de muchas familias. En particular, abre oportunidades económicas: conservar los alimentos también significa poder venderlos.

Más allá de las preocupaciones económicas, una familia también puede buscar consumir menos energía dando prioridad a los medios de refrigeración naturales y, de este modo, reducir su impacto medioambiental.

El Zeer Pot —la nevera del desierto— puede resultar una solución viable al problema. Se trata de un dispositivo de refrigeración que mantiene los alimentos frescos, sin electricidad, gracias al principio de enfriamiento por evaporación.

Esta tecnología, económica y fácil de fabricar, puede utilizarse para enfriar sustancias como el agua, los alimentos o los medicamentos sensibles a las altas temperaturas.

Permite evitar las moscas u otros insectos. Además, guardados en un Zeer Pot, la mayoría de los alimentos se conservan entre 15 y 20 días más que al aire libre y las verduras conservan mejor sus vitaminas. De hecho, en buenas condiciones (que se explican más adelante en este tutorial), la temperatura en el interior del sistema puede llegar a ser hasta 10 °C inferior a la temperatura exterior.

Liens

https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Frigo_du_d%C3%A9sert

<https://www.youtube.com/watch?v=7saOOyc5opE>