

¿ Quiere un refresco de naranja? La señorita técnico-auxiliar agita un frasco de trocitos esponjosos, color rosa. Hay que hacer un acto de fe para creer que esto es todavía naranja. Sobre la mesa del laboratorio alinea unos cuantos vasos en los que disuelve esta materia reseca y ligera. Me llevé el vaso a la boca con una cierta desconfianza; las retortas, las vitrinas, los tubos de cristal que se entrecruzaban y comunicaban casi hasta el techo, no eran precisamente el ambiente de una cafetería. Así pues, comencé a beber con desconfianza, pero tuve que reconocer la excelente calidad del jugo de naranja.

En las estanterías de la planta de liofilización hay muestras de fresones que conservan el color y forma naturales aunque sin el aspecto de jugosidad y frescura que deberán recuperar cuando se los emborrache de nuevo con agua. Las setas parecen trozos de madera, pero podrán servir en cualquier momento para preparar un buen guiso de carne. En realidad esta materia que parece muerta ha sido salvada del tiem-



La producción del frío es un índice del nivel de desarrollo de la industria de un país. En la fotografía de la derecha, un aspecto de la planta de liofilización instalada en el Centro Experimental del Frío del Patronato «Juan de la Cierva».

minen pronto las instalaciones nuevas que se están construyendo en la Universitaria.

El hambre azota a millones de hombres en el mundo y, sin embargo, miles de toneladas de fruta y pescado se dejan pudrir; se queman montañas de café. Muchas veces nos hemos preguntado si los recursos de la tierra podrían alimentar a una población siempre creciente y, no obstante, es incalculable el alimento perdido.

La industria del frío, he aquí la solución. Gracias a ella no habrá alimentos perecederos. Todo el mundo sabía por experiencia que

EL FRÍO

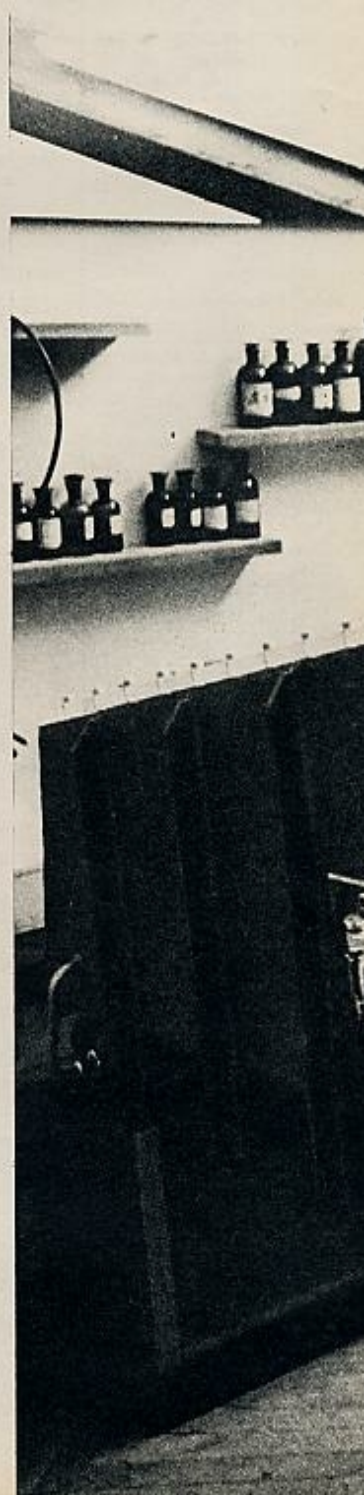
CLIMA DE PROGRESO

po. El frío ha conseguido inmortalizarla.

En los sótanos del Patronato «Juan de la Cierva» —Serrano, 150—, los investigadores del Cen-

tro Experimental del Frío realizan —muy ahogadamente— los ensayos que sirven de orientación para las industrias españolas. Los generadores del frío, las cá-

maras, la planta piloto de liofilización, el laboratorio-biblioteca-despacho se aprietan en un espacio muy reducido. Los técnicos y científicos esperan que se ter-



los alimentos se conservan mejor en invierno que en verano. Así pues, de la aplicación del hielo natural se pasó a la creación del frío artificial. Desde hace siglos el hombre inventó técnicas que permitieron conservar la carne durante un cierto tiempo: la salazón, el ahumado, la desecación. La propia naturaleza había demostrado que un mamut podía conservarse perfectamente entre nieve. En 1836, Inglaterra importaba ya carne congelada de los países árticos y, en 1861, se instalaron en Sidney las primeras plantas para congelar carne. En 1908, se celebró el primer Congreso Interna-

cional del Frío y se montó el Instituto Internacional del Frío, que agrupa a 51 países. Desde entonces los técnicos del frío no han dejado de comunicarse sus experiencias y logros. El duodécimo Congreso se reunirá en Madrid a principios de septiembre.

El desarrollo de la industria del frío es uno de tantos índices que dan el grado de desarrollo de un país. Los excedentes de frutas y legumbres en cosechas abundosas, el aprovechamiento de la producción pesquera, la consumición de alimentos que perecen en seguida en tiempos fuera de temporada, la regulación del mer-

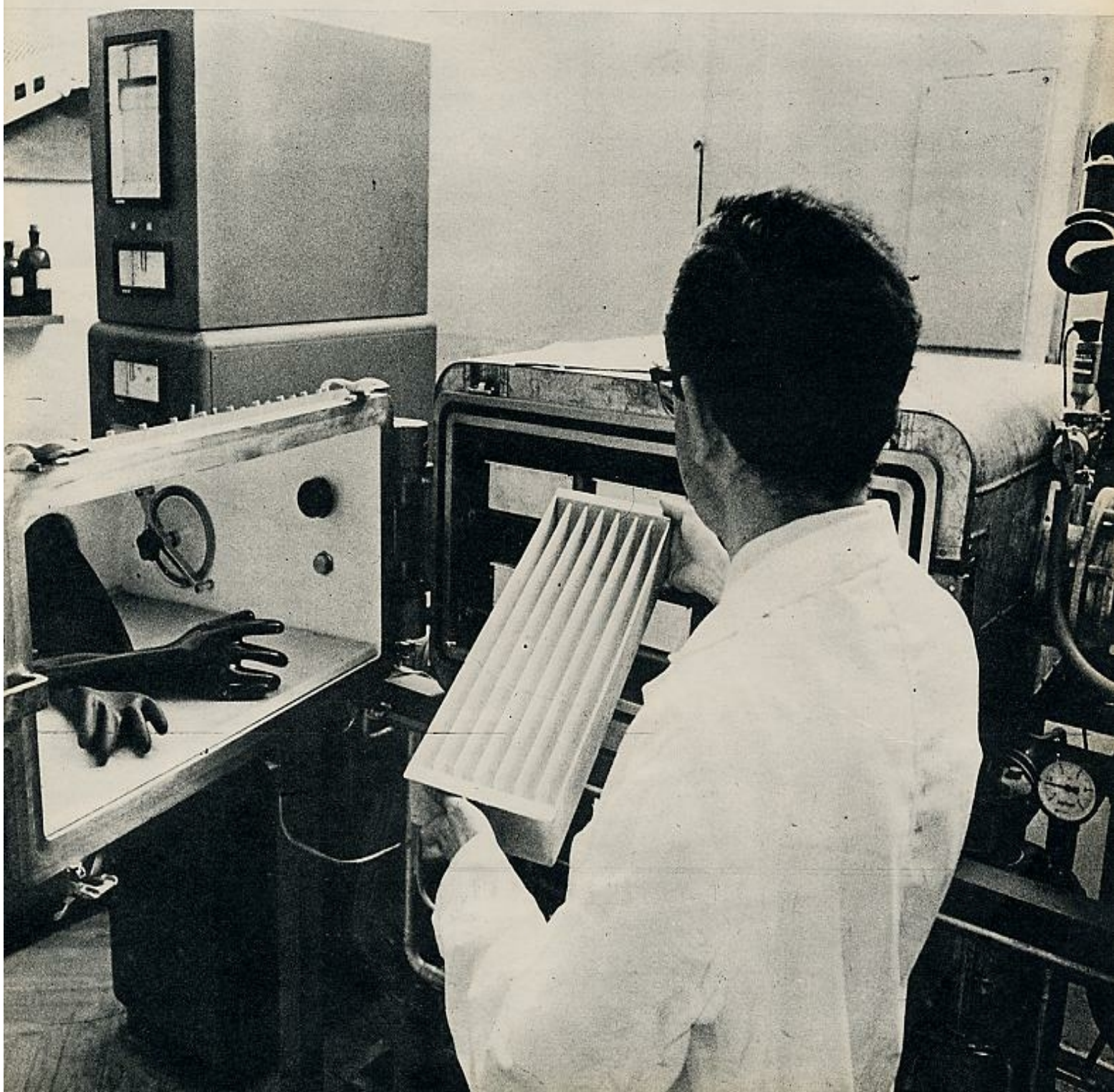
cado y el abastecimiento adecuado de las grandes concentraciones urbanas son algunas de las justificaciones de una poderosa industria del frío. Un país bien organizado tiene que contar con una red frigorífica que persiga al pescado en su ruta, del mar a los grandes mercados, que albergue las legumbres y mantenga las frutas. Flotas de barcos congeladores, camiones frigoríficos, cámaras para almacenaje; el necesario ejército del frío.

La industria española del frío tiene poca edad. En 1948, el INI fue encargado de elaborar un plan de Red Frigorífica Nacional

y montar las instalaciones necesarias para la industrialización, conservación y distribución de productos perecederos. En 1965, la capacidad total de las instalaciones frigoríficas, ascendía a 1.817.000 metros cúbicos.

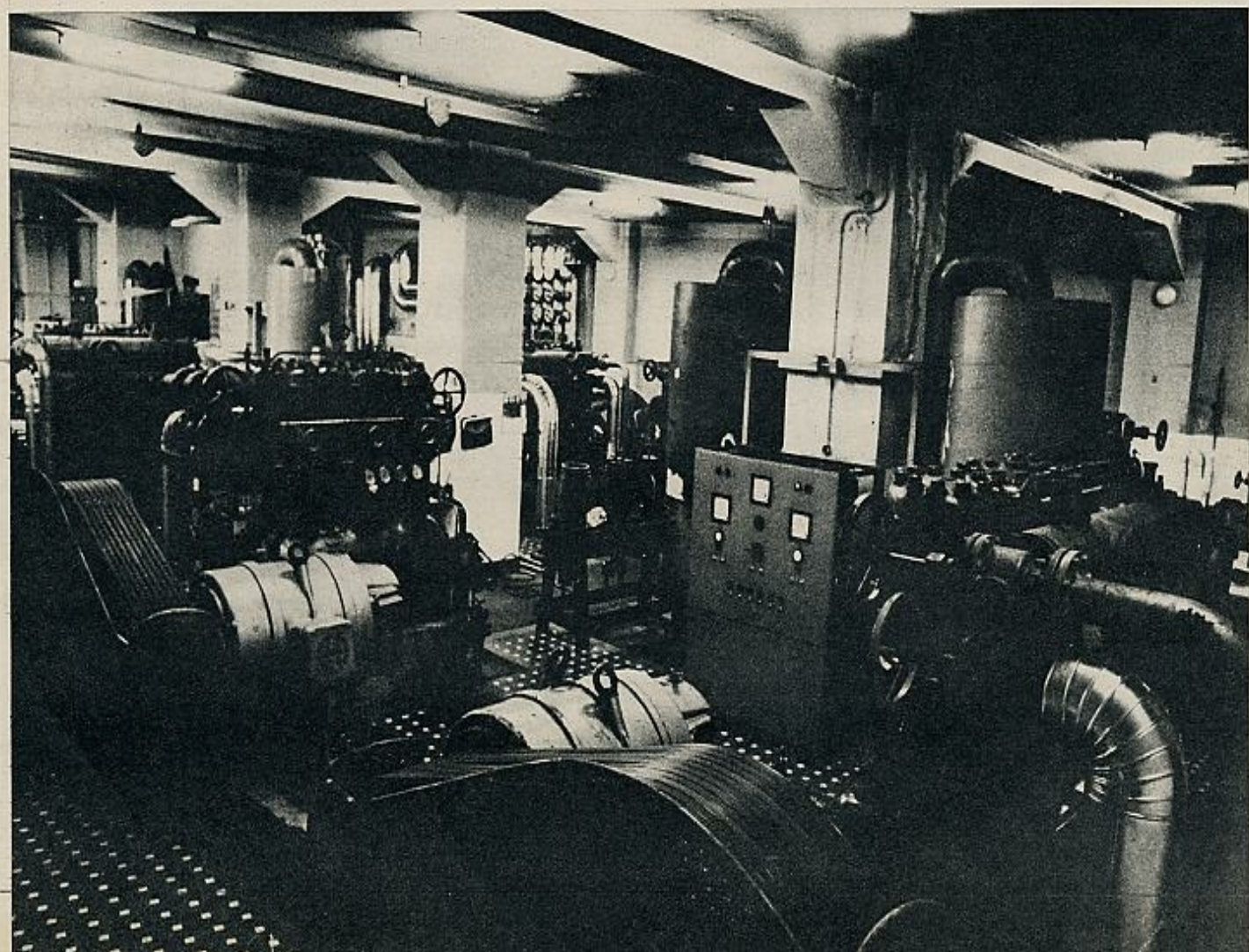
La cifra es baja. El coeficiente frigorífico de ciertos países de características similares a España es superior al español; en Italia es de 106 metros cúbicos por mil habitantes, en Francia 103, en Grecia 94, en España 69.

En 1965, los transportes frigoríficos españoles se encontraban a un nivel bajo si tenemos en cuenta la importancia **SIGUE**





El Centro Experimental del Frio orienta a la industria privada respecto a los tratamientos a seguir. Abajo, planta de producción de frio de una industria privada.



EL FRÍO

de la pesca en nuestro país: 21 barcos congeladores, 807 vagones y 468 vehículos insothermos, refrigeradores o frigoríficos. La expansión comenzó, en realidad, en 1953.

La industria de los frigoríficos domésticos se inició en España hacia 1950, aunque el desarrollo se produjo en 1960. Hoy ya se considera el frigorífico artículo de primera necesidad y la competencia en este mercado es grande. El acondicionamiento de aire sigue siendo en nuestro país un lujo, que, no obstante, se va imponiendo en centros de trabajo y, sobre todo, con fines industriales.

La industria del frío es vital para nuestra agricultura. La refrigeración, congelación o desecación —los tratamientos varían según las materias y los destinos— son necesarios para nuestras naranjas, verduras, frutas y legumbres. La política de regadíos actual que supondrá la irrigación de 116.300 hectáreas para cultivos de frutas y legumbres exige una red más completa de cámaras y locales de refrigeración. En general, la transformación de nuestra agricultura no podrá ser posible sin una industria paralela del frío.

En una sala del cuarto piso del Patronato «Juan de la Cierva», una señorita lee en voz alta, en francés: llegada a Nerja, visita a las cuevas... llegada a Torremolinos... salida de la isla de Tenerife... El traductor advierte que «lle» lleva acento circunflejo. El Congreso Internacional del Frío ha elegido un país de sol como sede del XII Congreso Internacional. 2.000 técnicos y científicos, economistas e ingenieros de más de 50 países se reunirán en Madrid del 30 de agosto al 6 de septiembre. El mudéjar, las playas soleadas, el vino español, van a ser el contrapunto de un apretado programa de ponencias sobre técnicas de criogenia, túneles de congelación, refrigeradores de tricloretileno, compresores, evaporadores.

La guerra fría no cuenta en este Congreso en el que participan delegados norteamericanos y polacos, británicos y búlgaros, australianos y checoslovacos, argelinos e israelitas. Una oleada de frío en breves ponencias llega a nuestro país al caer agosto. Lo necesitamos.

R. P.

(Fotos: GIGI CORBETA
y RADIAL PRESS)



La naranja desecada puede mantenerse indefinidamente; en cualquier momento es posible hacer un sabroso zumo de naranja.



La aplicación del frío permite regular el mercado y abastecer los centros urbanos. En la foto, camión de carne congelada.