EL PLACER DEL SABOR SALUDABLE

Intensifique los sabores salados sin añadir un grano de sal

Parece complicado llevarse a la boca una cuchara de comida con intenso sabor, pero baja en sal.

Pues prepárese porque la ingeniosa compañía japonesa Kirin ha lanzado al mercado una maravilla tecnológica: **la Cuchara Eléctrica.** Con un toque futurista y un guiño a la ciencia esta cuchara utiliza electricidad para elevar el sabor de los alimentos bajos en sodio, deleitando su paladar sin comprometer su salud.

Esta exclusiva cuchara envía pequeños impulsos eléctricos a la lengua e intensifica los sabores salados y umami.

¿Y, cómo funciona?

Se enciende a través de un interruptor en el mango y ofrece cuatro niveles diferentes de intensidad de sabor. También han creado un cuenco o tazón que se enciende de manera similar y la corriente eléctrica se envía a la comida cuando el usuario sostiene el cuenco en sus manos.

El funcionamiento es fascinantemente sencillo y efectivo. Al llevar la comida a su boca con esta cuchara, una superficie metálica emite impulsos eléctricos que interactúan con las moléculas de sodio ionizadas, **logrando que su plato bajo en sodio sepa tan delicioso como uno tradicional.** Según los datos de Kirin, esta tecnología puede mejorar hasta 1.5 veces la percepción del sabor salado, haciéndole sentir que está degustando una obra maestra culinaria.

Las pruebas preliminares indicaron **un incremento del 50% en el sabor, sin necesidad de añadir sal.** Este avance podría revolucionar la forma en que nos alimentamos, en España se considera que doblamos el consumo recomendado por la OMS.



Si bien es verdad que la sal provoca numerosas enfermedades, en algunas ocasiones para un laboratorio es importante disponer de ella, aunque con una gran diferencia: El cloruro de sodio de grado analítico, es mucho más puro que la sal de mesa común. Mientras que la sal de mesa puede contener aditivos como yoduro de sodio y agentes anti aglomerantes, la sal de laboratorio no contiene estas impurezas, asegurando así su pureza para experimentos científicos.

Así pues, es crucial para obtener resultados precisos y reproducibles en estos experimentos. Nosotros desde SGL podemos proporcionarle cualquier tipo de sodio o reactivo químico que necesite. De la mano de primeras marcas para que consiga resultados de calidad.

Suministros Generales para Laboratorio
info@sglab.net
93 356 81 71