

Adaptado por Ingenio.

DOCE IDEAS QUE DEBES SABER SOBRE NICOLÁS FRANÇOIS APPERT

Alguna vez te has preguntado ¿quién se ingenió la manera de conservar los alimentos en envases de vidrio o latas? Pues te comentamos que nuestro invitado de hoy es la persona que creó el procedimiento que permite conservar los alimentos, con sus cualidades, por más tiempo.

1 Nicolás Appert, el químico francés que hoy te presentamos, nació en Châlons-sur-Marne, Francia, el 17 de noviembre de 1749, es decir, a mediados del siglo XVIII.

2 Su padre era hostelero, tenía un mesón llamado "Cheval Blanc", pero en 1750 decidió instalarse con su familia en el "Hotel du Palais" en Chalons. Él quería que Nicolás se dedicara a lo mismo, pero el joven soñaba con ser cocinero.

3 Y se preparó para ser cocinero pero, además, aprendió de confitería. Desde 1775 trabajó para la Princesa de Forbach como jefe de cocina, ella era una señora que vivía en París y era golosa y muy exigente con la comida.

Ilustraciones: Yuliana Marcela Giraldo Cano

4 En 1780 abrió una tienda en la calle de Los Lombardos, en la que tuvo la idea de que los alimentos podían permanecer intactos, sin perder sus cualidades nutritivas, si estaban cerrados de forma hermética y hervidos en agua a 100 °C.

5 En 1795 el Ejército francés ofreció 12 mil francos a quien inventara un sistema para conservar alimentos. El primero en conseguirlo de forma sencilla fue el señor Appert. Y entonces el emperador Napoleón apoyó con entusiasmo su iniciativa.

6 En 1804 fundó la primera fábrica de conservas comercial del mundo en Massy, en la que, además, adquirió varias hectáreas de terreno que dedicó al cultivo de guisantes y judías que después conservaba para su venta y consumo.

7 El premio del Ejército fue entregado al confitero Nicolás Appert en 1809. Entonces reconocieron que su importante trabajo contribuyó a la exitosa campaña militar.

8 Años más tarde, su método (que usaba frascos de vidrio) mejoró cuando en 1810 los ingleses inventaron la hojalata. Este mismo año publicó el libro El arte de conservar durante varios años todas las sustancias animales y vegetales.

9 Al comienzo, en su honor, el procedimiento era conocido como appertización, pero una vez mejorado por Louis Pasteur, en 1864, se le denominó pasteurización.

10 En 1852, el físico Raymond-Chevallier, su sobrino, inventó el autoclave, aparato que permite calentar a presión y acelera y mejora la esterilización de los alimentos.

11 El fundamento del envasado de alimentos, tal como se practica hoy, lo encontramos en la teoría de Appert, quien plantea que “la limpieza e higiene en el manejo y preparación de los alimentos y su calentamiento en envases sellados sin aire, los mantendría en buenas condiciones”.

12 A pesar de ser un talentoso investigador, su invento se patentó en Estados Unidos, por lo que Nicolás, olvidado por todos, falleció en la miseria a los 92 años, el 1 de junio de 1841 en Massy, Francia. En esta ciudad hay una calle con su nombre, como reconocimiento póstumo al gran servicio que prestó para la alimentación.

*Estas 12 ideas sobre la vida de Nicolás François Appert resultan de una búsqueda exhaustiva en diferentes fuentes de dominio público. El texto fue elaborado, revisado y aprobado por el Comité Editorial de la Revista **Ingenio**.