

El menú para una futura expedición a Marte incluye pizza

Fecha: 2012-07-17 12:47:11

Tema: Información General

¿Cómo se alimentarán los astronautas que viajarán a Marte? ¿Qué comerán y qué alimentos llevarán para una misión que tardará dos años y medio?

Esas son las preguntas que trata de resolver un grupo de expertos para que la NASA pueda planear el primer viaje tripulado a Marte en la década de 2030.

El menú debe alimentar a un grupo de seis a ocho astronautas, mantenerlos saludables y satisfechos. No es tarea fácil, teniendo en cuenta que el viaje a Marte tardará seis meses, los astronautas permanecerán en el planeta rojo 18 meses y después tardarán otros seis meses para regresar a la Tierra.

"Marte es diferente porque está muy lejos", observó Maya Cooper, investigadora de Lockheed Martin que dirige los esfuerzos para preparar el menú. "No tenemos la opción de enviar un vehículo cada seis meses y reaprovisionarlos como lo hacemos con la Estación Espacial Internacional".

Los astronautas que viajan a la base orbital espacial tienen una variedad de alimentos disponibles —unas cien opciones—, pero todos están preparados de antemano, congelados y con una vida útil de por lo menos dos años. Aunque hay astronautas en un panel que prueba los alimentos y los aprueba en tierra antes de las misiones, la falta de gravedad significa una merma en el olor y el gusto.

Marte tiene algo de gravedad y por lo tanto la NASA considera cambios significativos al menú espacial actual. Aquí es donde entra el equipo de Cooper. El viaje a Marte abre la posibilidad de que los astronautas puedan picar vegetales y cocinar algo. Incluso aunque los niveles de presión son distintos a los de la Tierra, los científicos creen que será posible hervir agua con una olla a presión.

Una opción que Cooper y su personal considera es que los astronautas cuiden de su propio vivero marciano. Podría tener una variedad de frutas y vegetales en una solución hidropónica, lo que significa que serían plantados en agua enriquecida con minerales en vez de tierra. Los astronautas deberían atender su jardín y usar esos ingredientes, combinados con otros como nueces y especias, para preparar sus comidas.

"Ese menú es favorable porque permite que los astronautas tengan plantas vivas en crecimiento, con una provisión óptima de nutrientes con frutas y vegetales frescos y con la libertad como para elegir cuando cocinen sus alimentos debido a que no estarán preparados con anticipación", dijo Cooper.

Agregó que la prioridad es asegurarse de que los astronautas reciban la cantidad adecuada de nutrientes, calorías y minerales para mantener su salud y capacidad de desempeño durante toda la duración de la misión.

El equipo de Cooper, de tres personas, ha creado unas cien recetas, todas vegetarianas porque los astronautas no tendrán productos lácteos ni carnes. Tampoco es posible preservar esos productos durante toda la misión.

El menú para una futura expedición a Marte incluye pizza

Para asegurar que la dieta vegetariana contenga la cantidad adecuada de proteína, los investigadores están creando una variedad de platos que incluyen tofu y nueces, incluso una pizza tailandesa sin queso pero con zanahorias, pimientos, hongos, cebolletas y una salsa casera con cierto gustito picante.

Para mantener este menú al día y sacar máximo provecho a la alimentación en Marte, Cooper dijo que es posible que la NASA decida que un astronauta se dedique exclusivamente a la preparación de los alimentos.

AP

Este artículo proviene de Diario El Periodiquito:

<http://www.elperiodiquito.com>

La dirección de esta noticia es:

<http://www.elperiodiquito.com/modules.php?name=News&file=article&sid=66430>