

## Alimentación a 8.500 metros

- **Nestlé ha diseñado la alimentación de los pilotos que están llevando a cabo la vuelta al mundo en el *Solar Impulse*, un avión propulsado por energía solar que llegará a Sevilla el próximo jueves.**
- **El desarrollo de los menús diseñados a medida para los pilotos del *Solar Impulse* ha supuesto más de 6.000 horas de trabajo de los especialistas del Nestlé Research Center.**

*Esplugues de Llobregat, 21 de junio de 2016.*— Nestlé es uno de los patrocinadores de *Solar Impulse*, el primer intento en la historia de dar la vuelta al mundo en un avión propulsado por energía solar, un viaje que recuerda de alguna manera al legendario vuelo de Lindbergh cruzando el Atlántico.

La travesía Nueva York – Sevilla tendrá una duración aproximada de cuatro días de vuelo ininterrumpido, pero mientras que el avión de Lindbergh necesitó 1.700 litros de gasolina durante el viaje, el *Solar Impulse* no necesitará ni una sola gota de combustible para dar la vuelta al planeta. El único “carburante” a bordo del *Solar Impulse* será la comida necesaria para alimentar a los pilotos durante su misión, que ha sido diseñada y hecha a medida por los equipos especializados del Nestlé Research Center, de Lausana (Suiza).

Desde hace cinco años, Nestlé Research colabora estrechamente con el equipo de *Solar Impulse* desarrollando alimentos sanos y sabrosos, capaces de aguantar grandes variaciones de temperatura y las condiciones climáticas extremas que pueden darse durante la misión. Los menús, diseñados especialmente, aportan a los pilotos una alimentación equilibrada, tienen en cuenta su estrés físico y sus necesidades nutricionales a diferentes altitudes.

La preparación de los menús para el *Solar Impulse* ha supuesto un gran reto para el equipo de expertos, pero también ha generado resultados valiosos para el futuro. Por ejemplo,

- el cuerpo humano necesita más energía a mayor altura pero la altitud también disminuye el apetito; por ello,
- la composición nutricional de cada comida y aperitivo tiene que ser la apropiada para los cambios tanto de altitud como de temperatura, de modo que el rendimiento de los pilotos sea el mejor posible.
- Con altas temperaturas, las comidas deben de ser ricas en carbohidratos, mientras que por debajo de los 3.500 metros los pilotos necesitan alimentos ricos en proteínas.

El proceso de envasado asegura que la comida de los pilotos se mantiene fresca hasta tres meses sin conservantes artificiales. Además, los menús están diseñados para que los pilotos preparen y consuman la comida fácilmente mientras están encerrados en la cabina o incluso llevando máscaras de oxígeno.

En ocasiones, la preparación de la comida elimina ciertos valores y propiedades nutricionales, lo que representó un particular desafío para los equipos del Nestlé Research Center. Por ello, el equipo desarrolló un nuevo método de cocinado mediante el cual se pudiera ofrecer la mejor nutrición a los pilotos. El resultado: bolsitas especiales rellenas con ingredientes frescos y picados (verduras, carne, etc.), que, una vez cerradas, se cocinan y esterilizan. De esta forma se mantienen todos los beneficios nutricionales de los distintos alimentos.

---

«Este enfoque científico es el que sustenta nuestro trabajo en Nestlé Research y es una excelente forma de descubrir nuevas aplicaciones para la vida real. Esta investigación puede servir para desarrollar futuros productos, incluyendo comida para grupos de población específicos. Por ejemplo, al trabajar con pilotos, que tienen movilidad limitada y pierden el apetito durante el vuelo pero que demandan mucha energía, hemos obtenido nuevas ideas para el desarrollo de alimentos para personas de edad avanzada”, ha declarado Stefan Catsicas, jefe de Innovación, Tecnología e I+D de Nestlé.

### **150 años innovando en Nutrición**

Nestlé, líder mundial en alimentación, cuenta con una experiencia y conocimiento del mundo de la nutrición de 150 años. Desde sus orígenes, una de las prioridades de la compañía ha sido ofrecer al consumidor productos sabrosos y saludables para cubrir las necesidades nutricionales de cada una de las etapas de la vida.

La compañía cuenta hoy con la mayor red privada de I+D especializada en nutrición a nivel mundial, compuesta por un total de 39 centros de investigación en los que trabajan 5.200 y en los que la Compañía invierte 1.650 millones de euros anuales.

En España, Nestlé ha dado un paso más y, a través de sus *10 Compromisos Nutricionales* –que se agrupan en tres grandes ámbitos: el de la formulación y reformulación de los productos, el de la información al consumidor y el de la formación y la divulgación científica–, ha establecido una hoja de ruta para abordar los retos sociales vinculados con la nutrición y la salud de las personas.

Más información:

<http://www.nestle.com/randd/solar-impulse>

<http://www.solarimpulse.com/>

---