

La ciencia explica el exquisito sabor universal de la pizza

El Ciudadano · 21 de junio de 2024

A nivel global, el mercado de la pizza congelada ha crecido hasta alcanzar un valor de 16.200 millones de dólares en 2020



En un mundo lleno de divisiones, la **pizza** se destacó como un **elemento unificador**. Este alimento global trasciende fronteras y deleita los sentidos con su **sinfonía de sabores y texturas**. Las estadísticas confirman su popularidad: en **Estados Unidos** se consumen **350 rebanadas de pizza cada segundo** y **cerca del 40% de los ciudadanos la disfrutan al menos una vez por semana**.

También puedes leer: [¿Qué legado deja Busi Cortés a la cinematografía mexicana tras su muerte?](#)

A nivel **global**, el mercado de la pizza congelada ha crecido hasta **alcanzar un valor de 16.200 millones de dólares en 2020**.

Pero ¿qué hace que la pizza sea tan apetecible? Según **Jeffrey Miller, exchef y profesor asociado de Gestión de Hostelería en la Universidad Estatal de Colorado**, la pizza es deliciosa porque **combina ingredientes irresistibles para el paladar humano**. Los humanos nos atraen los

alimentos **grasos, dulces, ricos y complejos**, y la pizza tiene todos estos componentes: el queso es graso, los ingredientes cárnicos como el pepperoni son ricos y la salsa de tomate es dulce.

Un secreto del sabor de la pizza reside en el **glutamato**, un compuesto presente en ingredientes clave como el **tomate, el queso y ciertas carnes**. Este compuesto **activa nuestras papilas gustativas** y envía señales al cerebro que intensifican nuestro deseo por más. Además, la preparación de la pizza desencadena **reacciones químicas** fascinantes que mejoran su sabor, como la caramelización y la reacción de Maillard, que dotan a la pizza de su característico **borde crujiente y dorado**.

En un estudio publicado en la revista científica especializada en sabores ‘**Chemical Senses**’, descubrió que aquellos alimentos ricos en almidón resultaban muy distinguibles para el paladar de los seres humanos, que a su vez alude a alimentos que poseen gran cantidad de azúcares complejos o son ricos en carbohidratos. Por ello, a los otros cinco sabores añadió el de «**almidonado**» en referencia a esta clase de platos entre los que se encuentra la pizza.

Otro estudio publicado en el ‘US National Library of Medicine’ demostró que la pizza pertenecía a la lista de alimentos denominados «**addictive-like eating**» («comida propensa a la adicción») entre los que también se encontraban el **chocolate, las patatas fritas o las hamburguesas**.

También puedes leer: ¿Cuántas piezas arqueológicas repatriarán desde Estados Unidos a México?

Foto: *Redes*

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📱 <https://bit.ly/3tgVlSo>

💬 <https://t.me/ciudadanomx>

🌐 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano