



## ¿Por qué la comida del avión no sabe bien?

14-04-2014

**Da igual que sea el menú de Iberia, de 'la British' o el plato más exquisito de la carta de Thai Airways, lo cierto es que 9 de cada 10 viajeros opinan que las comidas del avión son insípidas en el mejor de los casos y 'malas' en el peor. ¿Por qué sucede esto, por más que se esmeren empresas en diseñar los mejores menús para sus clientes?**

Da igual que sea el menú de Iberia, de 'la British' o el plato más exquisito de la carta de Thai Airways, lo cierto es que 9 de cada 10 viajeros opinan que las comidas del avión son insípidas en el mejor de los casos y 'malas' en el peor. ¿Por qué sucede esto, por más que se esmeren empresas en diseñar los mejores menús para sus clientes?

Todo está relacionado con la idiosincrasia del vehículo: desde el momento en que el avión despegue, el aire de la cabina reseca la nariz, entorpeciendo el sentido del olfato, fundamental para disfrutar la comida. Cuando la nave alcanza su altitud de crucero, a 11.000 metros de altitud, la humedad de la cabina se mantiene a niveles mínimos para reducir el riesgo de corrosión de fuselaje, según explica un artículo de NYT sobre la gastronomía de las aerolíneas.

El aire seco (en torno a un 15% de humedad) y la presión de la cabina provocan que se duerman un tercio de las papilas gustativas. A la pérdida de los sentidos del gusto y del olfato se añade una creciente sensación de sed. De algún modo es como si estuviéramos resfriados, tal y como concluyó un estudio que llevó a cabo en 2010 Lufthansa para intentar mejorar la calidad de su catering a bordo.

Eso explica por qué, por ejemplo, se consume tanto zumo de tomate en los vuelos: sabe mucho menos ácido en el aire de lo que lo hace en tierra. También sirve para explicar por qué las aerolíneas tienden a salar y especiar profusamente las comidas, así como a servir vinos afrutados de fuerte sabor.

Además de la sequedad en la boca y las fosas nasales, hay otra escuela de pensamiento que cree que el mal sabor de la comida tiene que ver con un tercer sentido: el oído. Un estudio realizado por la Universidad de Manchester concluyó que los comensales reconocen peor los sabores dulces y salados cuando están sometidos a un cierto nivel de ruido blanco.

Otro factor nada desdeñable que afecta al sabor de los alimentos es la complejidad logística que implica servir comidas a bordo. Las

comidas están precocinadas en tierra (aunque en los 60 se cocinaban en el avión) y deben servirse horas después en la aeronave, en el momento justo y a la temperatura adecuada. Según explica en *New York Times*, un profesor de nutrición de nombre **Marion Nestle**, *“las aerolíneas tienen un problema con la comida a bordo. Si ya es difícil mantener el sabor después de empaquetar, congelar, secar y almacenar un menú, hacerlo a 11.000 metros es todo un reto”*. Por tanto, bromea Nestle, *“los helados son lo único que sabe bien en un avión”*.

El interés de las aerolíneas porque la comida nos sepa mejor no es culinario, sino crematístico. Muchos operadores han dejado de servir comidas gratis en el avión y los menús de pago se han convertido en un sabroso (aunque aún insípido) negocio: según WSJ, uno de cada cinco pasajeros compra comida a bordo y, lo que es más importante, los viajeros de las clases preferentes ocupan un tercio de los asientos pero representan una parte significativa de los ingresos de las aerolíneas. Para estos clientes VIP las compañías están reclutando a chefs de alcurnia.

Visto en 'The New York Times' vía Slashdot.

#### Noticias Relacionadas

- [El umami y su relación con las ganas de beber zumo de tomate en un avión](#)