



Una alumna de la UGR patenta un cuchillo para cortar la mantequilla, que puede calentarse en el microondas

22/07/2016

Laura García Molina, alumna del Máster de Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria, ha registrado su idea como Modelo de Utilidad en la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM)

Este nuevo modelo de utensilio también sirve para fabricar, por ejemplo, una cuchara que permita sacar bolas de helado tras calentarla en el microondas, por muy duro que esté

Una investigadora de la **Universidad de Granada (UGR)** ha diseñado un cuchillo con un material termosensible que puede ser calentado en el microondas, sin que queme posteriormente, y que permite cortar alimentos blandos como la mantequilla, el helado o el queso. Este modelo ha sido ideado por una alumna del Máster de Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria, y ya se ha registrado como Modelo de Utilidad en la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM).

La autora de este invento, **Laura García Molina**, explica que la idea surgió como respuesta a una pregunta que todos nos hemos hecho alguna vez: ¿cómo podría untar la mantequilla sin que se rompa la tostada?



“Dentro de la asignatura ‘Ingeniería del producto’ se nos proponía mejorar un producto alimenticio que estuviera en el mercado, ya fuera en relación al su perfil nutricional, características organolépticas, comodidad o conveniencia de uso para los consumidores. Y yo pensé en mejorar la mantequilla tradicional sin sal. Encuesté a consumidores habituales de mantequilla acerca de los principales problemas que presentaba este producto, y las respuestas fueron variadas: ‘es demasiado grasa’, ‘tiene muchas calorías’ o ‘el color no es el de las mantequillas de antaño’, entre otras”.

Sin embargo, casi todos los encuestados detectaban el mismo problema: ‘la mantequilla está muy dura cuando se conserva en la nevera, por lo que al untarla no queda repartida de manera uniforme, y si la introduzco en el microondas, no se calienta de manera homogénea, lo que hace que algunas partes queden sólidas y otras líquidas’. “Al final la mantequilla se acaba estropeando, y se termina siempre rompiendo la tostada”, apunta la investigadora de la **UGR**.

Hecho con materiales de bajo coste

Fue entonces cuando Laura García esbozó cómo podría resolver este problema. “La idea era sencilla. Se me ocurrió diseñar un cuchillo confeccionado en materiales de bajo coste, que se pudiera calentar en el microondas por un extremo y que sirviera para el corte o untado de determinados productos que son difíciles de cortar o manipular como puede ser la mantequilla, helados, quesos o similares. De esta forma, podemos calentar el utensilio y no el producto final: tan solo se funde o se corta la cantidad de producto que se va a consumir, sin alterar el resto. Además, se puede lavar directamente en el lavavajillas como otro utensilio de cocina más”, apunta.

García destaca que esta misma idea “también permite, por ejemplo, fabricar una cuchara para sacar bolas de helado, que podemos calentar en el microondas y coger con las manos sin quemarnos, para después cortar el helado que necesitamos, por muy duro que esté”.

Aunque la idea inicial era sólo realizar un trabajo para una asignatura del Máster de la **UGR**, uno de sus profesores, **José María Vicaria**, del departamento de Ingeniería Química, animó a esta investigador a contactar con la Oficina de Transferencia de Investigación (OTRI) de la **UGR** y con su colaboración surgió finalmente esta publicación.

La concesión del modelo de utilidad ha sido finalmente publicada en la OEPM el 31 de marzo de 2016. La alumna de la **UGR** confía en que haya empresas interesadas en desarrollar esta idea e incorporarla al mercado, “para que podamos desayunar

<http://secretariageneral.ugr.es/>

con tranquilidad y sin que se nos rompa la tostada de nuevo”, bromea.

“Esta experiencia me ha servido para comprobar que la formación que recibimos no está alejada del mundo laboral y que las actividades y trabajos que realizamos en la universidad pueden acabar, con suerte, en un producto o servicio útil para la sociedad”, señala García Molina.



La inventora del cuchillo, Laura García Molina, en el laboratorio de Ingeniería Química de la [Universidad de Granada](#) (FOTO: UGRDIVULGA).



Gracias a este nuevo modelo, podemos calentar en el microondas el utensilio y no la mantequilla: tan solo se funde o se corta la cantidad de producto que se va a consumir, sin alterar el resto (FOTO: PIXABAY).

Contacto:

Laura García Molina Departamento de Ingeniería Química de la [UGR](#)

Correo electrónico: lagarmol1@gmail.com

Síguenos en Facebook:



Síguenos en Twitter:



- LINK: PROPUESTA DE ACTIVIDADES CANAL UGR -> <http://canal.ugr.es/prensa-y-comunicacion/item/54050>
- **CANALUGR: RECURSOS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN**
- **PUBLICITE SU CONGRESO UGR**
- **VER MÁS NOTICIAS DE LA UGR**
- **BUSCAR OTRAS NOTICIAS E INFORMACIONES DE LA UGR PUBLICADAS Y/O RECOGIDAS POR EL GABINETE DE COMUNICACIÓN**
- **RESUMEN DE MEDIOS IMPRESOS DE LA UGR**
- **RESUMEN DE MEDIOS DIGITALES DE LA UGR**
- **RECOMENDACIONES PARA EL USO DE LAS LISTAS DE DISTRIBUCIÓN DE LA UGR**
- LINK: Perfiles oficiales institucionales de la UGR en las redes sociales virtuales Tuenti, Facebook, Twitter y YouTube -> /tablon*/boletines-canal-ugr/formulario-de-propuesta-de-actividades

Gabinete de Comunicación - Secretaría General

UNIVERSIDAD DE GRANADA

Acera de San Ildefonso, s/n. 18071. Granada (España)

Tel. 958 240970 - 958 244278

Correo e. LINK: --LOGIN--aebd1d1b86c896ebe736456d12831493ugr[dot]es -> --
LOGIN--aebd1d1b86c896ebe736456d12831493ugr%5Bdot%5Des

<http://secretariageneral.ugr.es/>

Web: <http://canal.ugr.es> Facebook UGR Informa:
<https://www.facebook.com/UGRinforma>
Facebook UGR Divulga: <https://www.facebook.com/UGRdivulga>
Twitter UGR Divulga: <https://twitter.com/UGRdivulga?>