

¿Coca cola o Caca cola?

¿Sabes lo que bebes? Todo sobre la Coca-Cola

En realidad, la fórmula secreta de la Coca-Cola se puede detallar en 18 segundos en cualquier espectrómetro óptico, y básicamente la conocen hasta los perros. Lo que ocurre es que no se puede fabricar igual, a no ser que uno disponga de unos 10 billones de dólares para competir con Coca-Cola ante la justicia (ellos no lo perdonarían).

La fórmula de la Pepsi tiene una diferencia básica con la de la Coca-Cola y es intencional, para evitar el proceso judicial. No es diferente porque no pudieron hacerla igual. Es a propósito, pero suficientemente parecida como para atraer a los consumidores de Coca-Cola que prefieren un gusto diferente con menos sal y azúcar.

Mi profesión

Me tocó, entre otras cosas, aprender todo sobre las gaseosas para fabricar Guaraná Golly en EE.UU. Tuve que aprender química, entender todo sobre componentes de gaseosas, conservantes, sales, ácidos, cafeína, enlatado, producción, permisos, aprobaciones y mucho más. Monté un mini-laboratorio de análisis de producto, con equipos hasta para analizar sólidos. Incluso, desarrollé programas de PC para cálculo de la fórmula con base en los volúmenes y tipo de envase (plástico o aluminio), pues eso cambia los valores y el sabor.

¿Sal en la Coca Cola?

Es exactamente el Cloruro de Sodio en exageración el que refresca y al mismo tiempo da el doble de sed, como para pedir otra gaseosa. Y no resulta desagradable porque la sal mata literalmente la sensibilidad al dulce... del que por cierto también tiene mucho: 39 gramos de azúcar. Es ridículo. De los 350 gramos de producto líquido, más del 10% es azúcar, o sea que en una lata de Coca-Cola más de un centímetro y medio es puro azúcar. Aproximadamente ¡¡tres cucharadas soperas llenas de azúcar por lata!!

La fórmula de la Coca Cola es muy sencilla:

- * Concentrado de azúcar quemado -caramelo- para dar color oscuro y gusto
- * Ácido fosfórico (sabor ácido)
- * Azúcar (HFCS-jarabe de maíz de alta fructosa)
- * Extracto de hojas de la planta de Coca (África e India) y otros pocos aromatizantes naturales de otras plantas
- * Cafeína
- * Conservante que puede ser Benzoato de Sodio o Benzoato de Potasio
- * Dióxido de Carbono en cantidad para freír la lengua cuando se bebe
- * Sal para dar la sensación de refrigeración

El uso del ácido fosfórico y no del ácido cítrico como todas las demás gaseosas, es para dar la sensación de dientes y boca limpia al beber. El ácido fosfórico literalmente fríe todo y en alta cantidad puede hasta causar daños al esmalte de los dientes, cosa que el ácido cítrico ataca con mucho menos violencia.

Trata de comprar ácido fosfórico para ver las mil recomendaciones de seguridad que dan para su manipulación (quema el cristalino del ojo, quema la piel, etc...). Está prohibido usar el ácido fosfórico en cualquier otra gaseosa; sólo la Coca Cola tiene permiso. Porque claro, sin él, la Coca Cola quedaría con gusto a jabón.

El extracto de coca y otras hojas casi no cambia en nada el sabor. Es más bien un efecto cosmético, así como no se siente el gusto ni el olor del guaraná (que es amargo). El extracto forma parte de la Coca-Cola porque legalmente tiene que ser así. Pero sin él, no se nota ninguna diferencia en el gusto, que está dado básicamente por las cantidades diferentes de azúcar, azúcar quemado, sales, ácidos y conservantes.

¿Sabores a qué...?

Hay una empresa química aquí en Bartow, sur de Orlando. Los he visitado muchas veces. Ellos producen aromatizantes y esencias para zumos. Mandan sales concentradas y esencias el día entero, camión detrás de camión. Ellos los producen para fábricas de helados, gaseosas, jugos, enlatados y comida colorida y aromatizada.

Visitando la fábrica, pedí ver el depósito de concentrados de frutas, que debería ser inmenso, lleno de reservorios inmensos de naranja, piña, fresa y tantos otros. El encargado me miró, se rió y me llevó a visitar los depósitos inmensos... de colorantes y más de 50 tipos de componentes químicos.

- * La gaseosa de naranja es la que no tiene naranja.
- * En los zumos de fresa, hasta los puntitos que quedan en suspensión están hechos de goma (una liga química que envuelve un semi-polímero) .
- * Piña, es un festival de ácidos y más goma.
- * La esencia para helado de aguacate usa hasta peróxido de hidrógeno (agua oxigenada) para dar aquella sensación espumosa típica del aguacate, en el paladar al comer.

La segunda gaseosa más vendida en EE.UU. es Dr. Pepper, siendo el producto más antiguo de todos, más aún que la propia Coca-Cola. Esa gaseosa era vendida, obviamente sin refrigeración y sin gasificación allá por 1800 y algo, en botellitas tapadas con corcho, como medicamento, en las carretas ambulantes que se ven en las películas del viejo oeste americano.

Aparte de curar el dolor de barriga y la uña encarnada, también quitaba la mancha de óxido de una cortina y ayudaba a renovar la grasa de los ejes de las carretas.

Para el que no lo sepa, Dr. Pepper tiene un sabor horrible, muy fácil de reproducir en casa: abre la boca y aprieta el spray del Reflex (producto que usan mucho los jugadores de fútbol para calmar rápidamente los dolores de golpes y contusiones) . Ese es el gusto del Dr. Pepper.

Bebidas light

Ahora ¿queréis saber la cantidad de basura que tiene un refresco “light”? Yo no la uso para destapar la piletta de mi cocina porque me dan pena los tubos de PVC. La teoría sería buena si no fuera porque los productos endulzantes “light” tienen vida muy corta. Por ejemplo el aspartamo, después de tres semanas mojado, pasa a tener gusto de trapo viejo sucio.

Para evitar eso, se agregan una infinidad de otros productos químicos, uno para alargar la vida del aspartamo, otro para neutralizar el color -para que los dos químicos juntos dejen el líquido turbio-, otro para mantener el tercer químico en suspensión -porque si no el fondo de la gaseosa queda oscuro-, otro para evitar la cristalización del aspartamo, otro para realzar, dar más intensidad al ácido cítrico o fosfórico que acaba sufriendo por la influencia de los cuatro productos químicos iniciales... y así sigue, la lista es enorme.

Un consejo final

Después de toda mi experiencia con producción y estudio de gaseosas, puedo afirmar: la mejor bebida es el agua, si es mineral tanto mejor, naranja o limón exprimido y hielo. Nada más, ni azúcar ni sal.

Dario Valle Risoto

<http://argentina.indymedia.org/news/2010/07/741039.php>