

Cómo era el almacenamiento de los alimentos hace miles de años

Durante esos años, cazar un mamut que habitaba en América del Norte era como ganarse la lotería, pero obviamente la carne era tanta que debían guardarla de algún modo para que no se malogre.

Así lo destacó el profesor del Museo de Paleontología de la Universidad de Michigan Daniel Fisher a WordsSideKick, quien explica que estos alimentos eran almacenados en estanques pequeños y poco profundos con aguas llenas de bacterias Lactobacilli que ayudaban a preservar la carne en buen estado y comestible gracias al ácido láctico que producen.

Otro elemento importante que ayudaba a conservar la carne era la baja temperatura y el bajo contenido de oxígeno del agua del estanque. El mismo Fisher pudo comprobar mediante experimentos que este procedimiento funcionaba en esa época.

"El estanque ofrece un lugar para guardar partes de cadáveres. ¿Cuál es la alternativa cuando hay otros



Hace miles de años, cazar un mamut que habitaba en América del Norte era como ganarse la lotería, pero obviamente la carne era tanta que debían guardarla de algún modo para que no se malogre.

depredadores y carroñeros en el paisaje que disfrutarán de una comida? (...) El ácido láctico también ablanda la carne, imparte un olor y un sabor fuerte, como el queso Limburger", precisó.

Otra manera de guardar los alimentos en años ancestrales era enterrarlos en pantanos. Así lo revela un estudio científico publicado en el 2019 donde la profesora asistente de la Escuela de

Arqueología del University College Jessica Smyth demuestra que una mantequilla enterrada en un pantano se puede conservar por un periodo largo de tiempo debido a que el alimento queda protegido de la luz solar, el calor y el oxígeno.

Los arqueólogos hallaron una sustancia cerosa empapada de lodo. Después de unos análisis químicos lograron identificar que se trataba de un producto lácteo y la nombraron como 'la mantequilla de pantano'.

"Es fácil ver la mantequilla de pantano como una anomalía o un evento extraño, pero probablemente fue una práctica común. Proporcionan una ventana a las prácticas agrícolas prehistóricas que han desaparecido del mundo", indicó.

Smyth concluyó que es posible que los pantanos ofrecieran a las primeras comunidades agrícolas esta forma particular de conservar los alimentos similares a los productos lácteos, aunque pueden adquirir sabores picantes.