

La microbióloga Anette Trombert sostiene que el calor que genera el microondas no mata todos los microorganismos.

Bacterias, hongos y malos olores se pueden combatir con soluciones de agua con limón, vinagre o bicarbonato



RUBÉN GARCÍA

Mademsa lanzó dos modelos que incluyen funciones de limpieza fácil y antiolor

Científicas enseñan por qué hay que limpiar el microondas cada vez que se usa

APRIL NUÑEZ

Salpicaduras de sopa, restos de comida, grasa pegada y malos olores, son situaciones desagradables a las que nos exponemos al no limpiar constantemente el horno microondas. Pero hay algo peor: microorganismos que crecen y que podrían provocar una enfermedad intestinal.

Anette Trombert, especialista en Microbiología Bacteriana de la Universidad Mayor, explica que el uso de este artefacto hace que algunos residuos de alimento queden alojados dentro de él propiciando la proliferación de bacterias.

"Las microondas que emite este artefacto inciden sobre el alimento, moviliza las partículas de agua que contiene y al hacerlo, se genera calor. Así también lo hace con los microorganismos. Sin embargo, no los mata a todos y cabe la posibilidad de que existan toxinas que puedan causar enfermedades", advierte.

Otro problema es el crecimiento de hongos que pueden aparecer por las salpicaduras que se van secando y perdiendo humedad con el tiempo, complementa Cielo Char Aubry, académica del Departamento de Ciencias de los Alimentos y Tecnología Química de la Universidad de Chile: "Los hongos producen esporas que son como un polvo que se desprende y puede caer sobre la comida. Las paredes del microondas no se calientan como un horno, por eso las bacterias pueden permanecer viables por mucho

Limpieza fácil

La marca Mademsa lanzó dos nuevos modelos, de 28 y 31 litros de capacidad respectivamente, que incluyen las funciones limpieza fácil y eliminar olor. La primera combina flujos de aire que permiten que los alimentos pegados en las paredes del aparato se suelten más rápido y la segunda, genera flujos de aire de forma interna y externa, destaca Marcos Nuñez, local Category Manager de Mademsa.

"El sistema recircula aire caliente que desprende las partículas de olor del microondas y las elimina hacia el exterior evitando así que los alimentos cambien de sabor", describe.

Precio: \$89.990 el de 28 litros y \$99.990 el de 31. Más información en [Mademsa.cl](https://bit.ly/40LDnTd) (<https://bit.ly/40LDnTd>).

tiempo".

En el microondas hay alimentos que actúan como nutrientes para los microorganismos. De hecho, estos mismos pueden traer bacterias por lo que se recomienda limpiarlo cada vez que se usa, agrega Verónica García, bioquímica de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

"El microondas es una zona donde pueden confluír muchos alimentos

contaminados con bacterias, alérgenos y si uno no lo limpia adecuadamente o no tiene la costumbre de tener todo separado, se puede producir contaminación cruzada", destaca la también académica de la Universidad de Santiago.

Cómo limpiarlo

Las especialistas coinciden en que el truco casero del uso de un recipient-

te con limón, vinagre o bicarbonato es certero. El limón contiene ácido cítrico cuyas propiedades antibacterianas ayudan a reducir la carga en superficies, al igual que el vinagre (ácido acético). En tanto, el bicarbonato es un compuesto alcalino que neutraliza y descompone las grasas que pueden contener microorganismos dañinos.

"Cualquier agente disminuye el pH y eso evita que crezcan ciertos microorganismos, por eso se recomienda usar limón y vinagre. El bicarbonato tiene el pH muy alto y podría ser uno de los más eficientes, pero podría producir corrosión dentro del equipo", esclarece García.

Javiere Vidal, influencer conocida en Instagram como @laloca_que_limpia por entregar tips de limpieza y orden, detalla su técnica: "Pongo en un bowl el limón cortado y su jugo con un poco de agua cinco minutos en máxima potencia dentro del microondas. Lo dejo sin abrir otros cinco minutos para que el vapor del agua con limón suelte toda la grasa y la mugre pegada. Termino con un paño limpio húmedo y sale todo, queda perfecto".