ELABORAMOS UN DESHIDRATADOR SOLAR

¿Qué es un deshidratador solar?

Es una estructura que usa la energía del Sol para extraer, gradualmente, el agua de los alimentos frescos y así poder conservarlos.

La deshidratación de alimentos es una técnica que permite guardarlos por más tiempo, disminuyendo su descomposición por bacterias u hongos, al mantenerse en un ambiente seco.

Materiales:

- Cajón de madera
- Plástico transparente o lámina de vidrio

¡Inicia con la elaboración de tu deshidratador solar!

Recuerda pedir ayuda a una persona adulta para realizar este experimento.

Nota: Se recomienda que el tamaño del deshidratador sea pequeño, de manera que así concentre el calor necesario para el proceso de deshidratación.

1. Empezarás construyendo un cajón de madera con dos orificios para la circulación del aire; luego, coloca papel en la base.
2. Cubre el cajón con el vidrio o plástico transparente para transmitir el calor. Por último, ubica el deshidratador en un lugar donde le llegue la suficiente luz solar y esté protegido de las corrientes de aire.

¡Listo! ¡Ya contruiste tu deshidratador solar!

LIVEWORKSHEETS

Para usarlo, corta frutas en rodajas y sin cáscara (de preferencia, frutas de temporada), y colócalas dentro del deshidratador por un tiempo de 3 a 5 días, dando vueltas a las rodajas de la fruta que elegiste, al menos dos veces al día. La fruta quedará lista cuando esté suave y crujiente.

¿Por qué el deshidratado ayuda a conservar los alimentos por más tiempo?

LIVEWORKSHEETS