

## **La industrialización de los alimentos**

Durante el siglo XIX los talleres artesanos eran los habituales para la elaboración y transformación de alimentos y, aunque eran denominados “fábricas”, se trabajaba en ellas de forma tradicional; en estas “fábricas” se producía harina, aguardiente, chocolate y aceite. La *Guía del Ministerio de la Gobernación para 1836* proporciona una minuciosa descripción de las “fábricas” existentes en cada provincia donde predominan las viejas fórmulas de producción artesanal y el autoabastecimiento a escala local.

No obstante, la elaboración de alimentos se sumó a la industrialización y los factores que influyeron en este proceso fueron: el desarrollo demográfico, la situación económica, el estilo de vida y la conducta alimentaria. Los testimonios más antiguos del uso de maquinaria para procesar alimentos son conocidos por una real orden de 1817 que autorizó la entrada de máquinas y utensilios extranjeros para las fábricas, permiso que fue renovado en 1824. Uno de estos cambios se debió al descubrimiento en 1870 del molino cilíndrico permitió la elaboración de la verdadera harina blanca a un precio asequible para todo mundo.

La información del Ministerio de Hacienda controlaba el uso de máquinas de vapor en la industria alimentaria en “fábricas” (molinos, destilerías) y en los ingenios azucareros, así como su uso en la fabricación de pasta para sopa, la salazón de carnes y pescados, en las conservas de fruta, en la elaboración de mantequilla y quesos.

La industria alimentaria adoptó tempranamente el descubrimiento de procedimientos de conservación como la esterilización al calor en una burbuja y posteriormente el ultracongelado.

Durante el siglo XIX el arte de los confites y de los pasteles disfruta de un gran auge con la aparición de confiterías y pastelerías modernas, muy parecidas a las que existen en la actualidad, pues incorporaron máquinas que permitieron un importante aumento en la producción de artículos.