

OS MATERIAIS PLÁSTICOS Imprescindíveis nas Viagens Espaciais

As Embalagens de Plástico têm tido um Papel Fundamental nas Viagens Espaciais

Teria a Humanidade sido capaz de levar por diante estas apaixonantes viagens sem a utilização de materiais plásticos?

Quase que podemos afirmar que não! Não teria sido possível!

Os Plásticos, nesta aventura, têm sido imprescindíveis como em muitas outras aplicações que nos permitiram chegar à actual qualidade de vida de que todos desfrutamos.

Esta reflexão decorre de uma fantástica [Exposição](#) que se encontra actualmente em [Madrid](#) e que estará aberta ao público até ao dia [15 de Junho de 2012](#).

A Exposição “AVENTURA do ESPAÇO” organizada em colaboração com a **NASA** é uma Exposição Itinerante que irá correr Mundo e que mostra os avanços que têm sido levados a cabo desde o início da Era Espacial até à actualidade.

Nesta Exposição podem ver-se réplicas de naves, indumentárias dos Astronautas, vídeos, reportagens gráficas, bem como uma variedade de utensílios utilizados durante as viagens.

Contudo, uma das vitrinas que mais tem chamado à atenção dos visitantes é a dos **alimentos embalados em plástico, utilizados nas viagens da Apollo VIII e do SKILAB**.

Todas [estas embalagens constituem porções individuais de alimentos](#) de:

- Sumo de uvas
- Café
- Bacon
- Compota de maçã
- Menu do dia
- Mistura de verduras
- Escalopes
- Bolachas de queijo cheddar
- Sumo de cereja
- Creme de ervilhas
- Fatias de porco

Para poder corresponder às necessidades de embalar alimentos para estas viagens, [a Indústria de Plásticos deu como solução a desidratação desses mesmos alimentos para serem posteriormente colocados em embalagens herméticas](#).

Os astronautas teriam apenas de abrir as embalagens, adicionar-lhes água através de um tubo como se mostra na Foto 1, em que se apresenta carne com vegetais.



Foto 1: Recipiente hermético para o Almoço

Alguns dos primeiros menus de alimentos desidratados – Programa Gemini – são os que aparecem nas Fotos 3, 4 e 5.



Foto 3: Jantar: Cocktail de Gambas (à esquerda);
Vitela com molho de cogumelos e verduras (à direita)
Bolo de chocolate (ao centro)



Foto 4: Arroz doce (à direita); Frango de caril e
cenouras (à esquerda)



Foto 5: Sumo de laranja e Leite (em cima)
Ovos mexidos (em baixo)

Foram utilizados filmes coextrudidos que permitiram aumentar significativamente a duração dos alimentos, ajudando a conservar as suas principais propriedades, como por exemplo, o seu valor nutritivo, odor, sabor e textura.

Hoje em dia, graças a estas embalagens de plástico, é possível que conservem os alimentos durante um período de 16 meses, como por exemplo acontece com melões e outras frutas.

Nas viagens espaciais os materiais plásticos têm também sido utilizados [noutras aplicações](#), como o ilustram as Fotos 2 e 6.



Foto 2: Bolsa para recolha de pedras lunares



Foto 6: Bolsa de amostras lunares (Apolo XV)

*in Boletim da ANAIP – Dez. 2011
Moonfire, Fotos*