

Nancy Johnson

Inventó una Máquina de hacer helados

Nancy Maria Donaldson Johnson, nació en 1794, en New York.

Johnson inventó una batidora de helado manual para resolver el problema de la gran cantidad de tiempo que se empleaba para hacerlo. La heladora redujo significativamente los tiempos y logró que la elaboración fuera más sencilla que a mano.

Se patentó el 9 de septiembre de 1843 y se anuló el 29 de julio de 1848. Contenía una manivela que al ser accionada, hacía girar y rotar dos pizarras anchas y planas adyacentes que contenían una serie de orificios que ayudaban a batir el helado haciéndolo más homogéneo, al tiempo que facilitaba la eliminación de los cristales de hielo en las paredes interiores del recipiente cilíndrico en el que se encajaban las espátulas

En el "congelador artificial", que era el nombre de la patente original, se podían hacer helados o sorbetes que duraban unos 30 minutos ya que no había soluciones eléctricas para mantener las cosas frías, pues no se había inventado el refrigerador y no todo el mundo tenía una nevera.

La combinación de estos elementos hizo que las heladerías produjeran helados de forma mucho más fácil, eficiente y con menos mano de obra. Esta solución al ser más eficiente abarató la producción, lo que a su vez hizo que el helado fuera más barato. Esto permitió el acceso a este postre a toda la población, pues originalmente resultaba demasiado caro para las clases medias y bajas

Más de 150 años después, el invento de Johnson se sigue utilizando, puesto que un modelo muy similar se usa ampliamente en Guadalupe y Martinica, donde se denomina "West Indian Ice Cream Maker".¹⁰

La tecnología aparentemente sencilla que había detrás de su idea se ha ido mejorando a lo largo de décadas hasta convertirse en lo que es hoy. Con todas las mejoras y la creciente popularidad, la del helado se ha convertido en una gran industria.