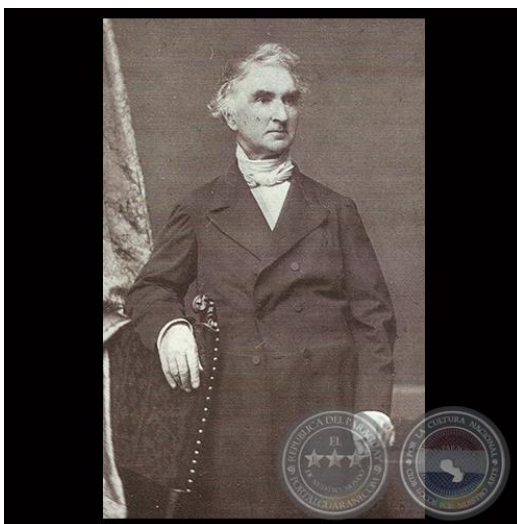


Biografía



JUSTUS VON LIEBIG.

Nadie podía suponer que Justus Liebig, hijo de un modesto fabricante de pinturas y colorantes, nacido en la ciudad alemana de Darmstadt en 1803, en plena efervescencia napoleónica, sería con el tiempo hombre de ciencia famoso — se le llamó el Padre de la Química Orgánica — y también el creador de una de las ideas más revolucionarias para la alimentación del hombre: el concentrado de carne, detrás del cual muchas generaciones de científicos y experimentadores habían consumido sus esfuerzos.

Como estudiante, sus progresos fueron mediocres, pero cuando sus padres le emplearon en una farmacia de Oppenheim se le despertó la vocación que ya no había de abandonarle: la química. A los 16 años prácticamente había leído todos los tratados sobre la materia y al final de su tarea diaria se retiraba a un altillo donde se entregaba a sus primeras experiencias. Perdió su empleo a raíz de una explosión en su improvisado laboratorio. Su padre se persuadió de su irresistible afición al estudio científico y le inscribió en la Universidad de Bonn. Fue discípulo del celebrado Kastner, y cuando éste se trasladó a la Universidad de Erlangen lo llevó consigo. Ganó el doctorado en 1822 y gracias al Gran Duque de Hesse que supo apreciar las condiciones de este joven químico y le dotó con una beca, pudo proseguir sus estudios en París.

No aspiraba a otra cosa que a ingresar en el Laboratorio del gran químico Gay Lussac. Vino en ayuda el famoso Alejandro Humboldt. Una recomendación del célebre viajero y hombre de ciencia, le abrió las puertas del reputado centro de experimentación donde completó su formación científica. Terminados sus estudios, siempre gracias a la recomendación de su eminente protector Liebig obtuvo una plaza de profesor en la Universidad de Giessen. Durante veinticinco años los cursos de Liebig se vieron muy concurridos y dieron nombradla a la hasta entonces pequeña Universidad. Estableció una Escuela de aplicación de la Química que escribió muchas páginas en la historia de la ciencia. De esa Escuela salieron químicos como Hoffmann, Wiess, Fresenius, Playfair, Gregory y Johnston. Fue en ese Laboratorio donde se ideó y luego se perfeccionó un instrumento familiar a todos los estudiantes de química: el condensador Liebig.

Allí Justus von Liebig se hizo famoso en el mundo. Fue reconocido, sin disputa, como la más alta autoridad en

Química Orgánica de su época. Sus métodos de análisis orgánico, verdaderos modelos de simplicidad, permanecen casi sin cambios hasta hoy. Su asociación con otro eminente químico, Friedrich Woehler, dimanó en perdurables descubrimientos.

En 1837 en el Congreso de la Sociedad Británica para el Progreso de las Ciencias, presentó una curiosa Memoria acerca de la « Composición y relaciones químicas del ácido úrico». El Congreso le encargó dos dictámenes, uno sobre los cuerpos isómeros, y el otro sobre la Química orgánica. Liebig contestó con dos obras fundamentales : « Química Orgánica en Aplicación a la Agricultura» y « Química Orgánica aplicada a la Fisiología y a la Patología», reunidas ambas en 1842 con el título de « Química Animal o la Química aplicada a la Fisiología y la Patología». Obtuvo, así, un gran triunfo en la aplicación, por primera vez, de la química a la fisiología y en general a la Medicina. Seguramente el asunto más trascendental que Liebig esclareció fue el origen del calor del cuerpo. Demostró que los procesos de oxidación que ocurren dentro del organismo son los responsables del calor generado por el cuerpo.

En una de sus investigaciones súbitamente se le abrió un camino al término del cual Liebig avizoraba trascendentales descubrimientos. Sus estudios sobre la alimentación de hombres y animales le llevaron a la conclusión de que la carne y la hierba contienen sustancialmente los mismos elementos nutritivos: carbón, oxígeno, nitrógeno é hidrógeno con sulfuro y fósforos, unidos en casi la misma proporción en las grasas y en los vegetales. Las albúminas vegetales, decía Liebig, juegan el mismo papel en la nutrición de animales alimentados con carne y en la de animales alimentados con hierbas. Dirigió entonces sus estudios hacia la Química de la alimentación. Fue ese particular interés el que ligaría luego indisolublemente su nombre a la Compañía que se formó bajo su nombre. Por sucesivas experimentaciones llegó al « concentrado de carne » que significaba la solución de muchos problemas, hasta entonces insolubles, para la conservación de los alimentos humanos perecederos.

Más de 300 monografías que abarcan casi todos los sectores de la Química evidencian su espíritu creador. Los cimientos de la Química Orgánica estaban echados, tal como ellos subsisten hasta hoy. Alcanzó bien pronto la recompensa que sus servicios merecían. En 1854 fue elevado a la dignidad de barón por Luís II de Hesse Cassel; en 1850 obtuvo una cátedra en la famosa Universidad de Heidelberg, y en 1852 se le creó especialmente para sus experiencias la Farmacia Real de Múnich. Fue aquí donde sus investigaciones sobre el concentrado de carne llegaron a su culminación.

Las principales entidades científicas del mundo, como la Sociedad Real de Londres y la Academia de Ciencias de París, le llamaron a su seno, confiriéndole el nombramiento de académico. En 1854 los químicos de todas las naciones europeas abrieron una suscripción para obsequiar al ilustre maestro cinco diferentes alhajas de plata, símbolo de los cinco continentes agradecidos a su saber. Casi todas las memorias de Liebig se insertaron en las « Traslaciones» de la Sociedad Real de Londres, en las « Memorias de la Academia de Ciencias de París», y en los « Anales de Farmacia», importante publicación fundada por él con su colega Woehler en 1832 y que hasta ahora subsiste.

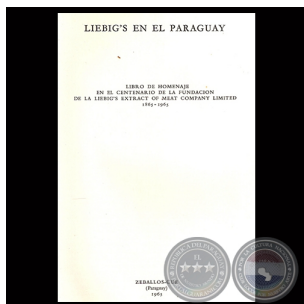
Entre sus numerosas obras se cuentan: «Instrucción sobre el análisis de los cuerpos orgánicos» (1837), traducida al inglés, francés, italiano, etc.; «Diccionario de Química » (1837-51), cinco volúmenes;« Manual de Farmacia » (1843); « Química de la alimentación»; «Movimiento de los jugos en el cuerpo animal»; «Investigaciones sobre la química alimenticia »; « Sobre la teoría y la práctica de la economía agrícola »; « Cartas sobre la agricultura moderna »; « Leyes naturales de la agricultura »; « Cartas familiares de un químico »; etc.

Cuando el barón Justus von Liebig falleció en 1873 su nombre era respetado en el mundo entero y conocido como Padre de la Química Moderna. Ya para entonces uno de sus descubrimientos preferidos, el « concentrado » o « extracto » de carne era toda una realidad, como base de una de las más importantes empresas del mundo dedicadas a la solución del eterno problema del hombre: el hambre.

Fuente: LIEBIG'S EN EL PARAGUAY (1865-1965) - LIBRO DE HOMENAJE EN EL CENTENARIO DE LA FUNDACIÓN DE LA LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT COMPANY LIMITED. Zeballos-Cue – Paraguay. 1965 (238 páginas)

Obras

LIEBIG'S EN EL PARAGUAY (1865-1...



>> Ir al Perfil Completo en PortalGuarani.com <<