

# LA ALIMENTACIÓN DEL FUTURO

Por: Miguel Ángel García Vega. 03/04/2024

***Frente a desafíos como el aumento poblacional y los efectos del cambio climático, el avance de nuevas tecnologías como la fermentación de precisión o la carne cultivada parece ser el camino hacia la era de la nueva alimentación.***

Eres lo que comes. Por primera vez en años la frase llevará un interrogante. ¿Qué comeremos en las próximas décadas? En inmensos tanques de hasta cuatro pisos de altura, semejantes a los que transportan petróleo o gas, solo que en vertical, la compañía israelita Future Meat —al menos hasta comienzos de la guerra— estaba produciendo **carne cultivada**. Consiste en extraer tejido muscular de un animal (que permanece vivo, tras ese corte) y replicarlo para que, por ejemplo, tenga las mismas cualidades que el pollo. Su estrategia, por curiosa que parezca, se asemeja a lo que sucedió en su día con los paneles solares. **Los contenedores y la tecnología se están abaratando**. La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos ([FDA](#)) ha permitido este verano que varias compañías empleen esta técnica con fines comerciales. Existe una letra pequeña en todo lo que resulta nuevo. «Los análogos cárnicos deben comerse con moderación, ya que están igual de ultraprocesados que las propuestas tradicionales», advierte Maria Shahid, experta del Instituto George para la Salud Global de Sídney.

De todas formas, las empresas, sobre todo emergentes, siguen persiguiendo su becerro de oro. **Si la carne cultivada controlara la industria, manejaría en el mundo 1,2 billones de dólares (1,1 billones de euros)**. Una cifra que parece imposible, pues siempre habrá interés por la carne clásica y el lobby ganadero es, junto con el del petróleo, uno de los más poderosos de Estados Unidos. Pero los analistas creen que el futuro transitará por la carne cultivada.

Viajemos: estamos en San Diego (California). La compañía BlueNalu elabora atún rojo toro procedente de la replicación celular. Tiene el mismo sabor, avanzan, y no se hiere a los animales o los peces. Las estimaciones más bajas hablan de producir seis millones de libras anuales. Japón, Corea del Sur, Tailandia y Singapur son los futuros grandes destinos. **En todas las narrativas de carne artificial se mezcla un relato indiscutible —la imparable escasez del mar— y la llegada del Armagedón.**

Pero la empresa está respaldada por Jeff Bezos, Robert Downey Jr. y Leonardo DiCaprio. El desafío resulta muy serio.

También lo es en otras geografías, donde se cruzan meridianos y paralelos. Un ejemplo es la ciudad-Estado de Singapur, que importa el 90% de lo que consume y puede ser una buena probeta del futuro. Han dado el plácet a crear carne de pollo crecida en laboratorio. Ya se puede adquirir, incluso, en puestos ambulantes. Cuando uno piensa en la comida del mañana, acuden a la memoria alimentos tan sofisticados que resulta imposible memorizar su composición.

Si la carne cultivada controlara la industria, manejaría 1,2 billones de dólares en el mundo

**¿Pero y si la pelea está en los huevos?** En 2020, fue un mercado de 180.000 millones de dólares (170.000 millones de euros) a partir de 1,2 billones de unidades al año. Conseguir ese huevo distinto es el santo grial de la cocina. Lo persiguen, entre otros, Just Egg, Zero Egg, Acremade y Oggs. Huevos de proteínas vegetales. «**El mayor desafío, en general, es lograr un sabor excelente y unos precios razonables**», defiende Alan Perlstein, consejero delegado de The Future of Coffee And Chocolate, una firma californiana que ha creado el primer chocolate cultivado con células de origen vegetal.

Caminamos hacia un ecosistema de carne cultivada que agrupa a unas cien empresas emergentes. Durante 2021, ya atrajo 250 millones de dólares de inversión. De momento, existen tres grandes tecnologías. La fermentación de precisión, que emplea microbios para crear moléculas específicas, proteínas, grasas o enzimas. Los **micelios**, o sea, utilizar la textura de ciertos hongos con el fin de crear una especie de planchas blandas que tienen la ventaja de ser casi vegetales e insípidas, con lo cual se les puede agregar cualquier sabor o complemento nutritivo, y, como hemos visto, la carne cultivada. La unión de estas dos últimas tecnologías parece, en el corto plazo, el camino mejor iluminado en la era de la nueva alimentación.

Este ciclo de la vida tiene un punto de fuga que trasciende los micelios, la carne replicada en el laboratorio o los ya famosos insectos. La comida será diferente, porque, como reconoce Rosa Porcel, investigadora del Instituto Biológico Molecular y Celular de las Plantas (IBMCP), dependiente del Centro Superior de

Investigaciones Científicas (CSIC) y de la Universidad Politécnica de Valencia, ha cambiado a lo largo de la historia. Y estos tiempos, quizá, poblados de grietas geopolíticas, no son distintos. Cierra los ojos e imagina el futuro. **«El recambio de variedades agrícolas será más rápido, por lo que tendremos mucha más diversidad de alimentos, y las temporadas de producción desaparecerán por completo»**. ¿Qué quiere decir esto? Habrá cualquier producto en cualquier temporada del año, surgirán más alimentos funcionales con valor añadido para la salud y una dieta normal ayudará a prevenir el cáncer, la obesidad o la hipertensión. «También los probióticos y los alimentos destinados a mejorar la microbiota intestinal», augura. El tempo del planeta cambia sutilmente. Ser celíaco no será tan complicado ni tan caro como estos días. «Los alimentos de origen vegetal o microbiano estarán más presentes en nuestra dieta y la carne perderá protagonismo, aunque se mantendrá en el segmento de alta calidad», indica Porcel. La proteína será de mejor nivel o llegará —lo hemos visto— de la carne cultivada. Y pocos querrán mirarse al espejo y no reconocer la mirada que retorna. «La sociedad cada vez resulta más consciente de los peligros del sobrepeso, y hoy en día la comida ya no representa un signo de distinción porque las cifras de personas que pasan hambre en Occidente, afortunadamente, son bajas», afirma.

Pero el sistema métrico cuenta que ya somos 8.000 millones de almas. **¿Cómo alimentar a esta ingente población de una forma respetuosa con la naturaleza?**

Paula Aranaz, investigadora del Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra, proyecta sus propias imágenes: un incremento del consumo de productos desarrollados a partir de proteína vegetal. «Pero, además, la alimentación del futuro debe tener en cuenta las diferencias interindividuales de la población, que explican la mayor digestibilidad y el aprovechamiento de los nutrientes en unos individuos respecto a otros», explica. La experta tiene clara esa fotografía del mañana y la mesa.

Gana peso mantener la salud gastrointestinal a través de la dieta. Una comida variada y rica en antioxidantes, que tiene un efecto beneficioso en la flora intestinal. Y a partir de ahí, en unos años cogerá fuerza el consumo de alimentos fermentados y la incorporación de agentes probióticos o postbióticos, recomendables, sobre todo para quienes sufren problemas gastrointestinales y metabólicos. Alimentar la salud. Recuperar esa sensación de recorrer un campo de trigo y pasar la mano sobre las plantas mientras el viento las balancea. Vivir... sano.

[LEER EL ARTÍCULO ORIGINAL PULSANDO AQUÍ](#)

Fotografía: Ethic

**Fecha de creación**

2024/04/03