



La carne cultivada y la proteína de insectos transformarán el sector alimentario en los próximos años hacia la sostenibilidad y la mejora en la salud

Food 4 Future abre el debate sobre si los consumidores están preparados para el consumo de proteína alternativa a la cárnica

Madrid, 17 de junio de 2021. – [Food 4 Future - Expo FoodTech 2021](#), el evento para transformar la industria de la alimentación y bebidas a través de la innovación tecnológica celebrado del 15 al 17 de junio en el Bilbao Exhibition Centre-BEC, ha puesto en el centro del debate el desarrollo y producción de proteínas alternativas, con el objetivo de minimizar el gasto energético que la industria cárnica genera, a través del alto consumo de recursos como el agua, tierra o pienso que se emplean en la producción de proteína animal.

Para hacer frente a los desafíos sostenibles, el sector alimentario debe volcarse en ofrecer una propuesta de valor ampliada a los consumidores que garantice la trazabilidad, la seguridad alimentaria, la elección de etiquetas saludables y limpias y la gestión medioambiental. Según datos de la ONU, se estima que en 2050 el planeta estará formado por 9.500 millones de habitantes, lo que hará que la demanda de proteína, siendo además un macronutriente básico en nuestra dieta, siga aumentando de forma exponencial. Food 4 Future ha contado con expertos y empresas que están liderando la producción de proteínas alternativas, pero también ha cuestionado si los consumidores actuales están preparados para el consumo de proteínas alternativas.

En palabras de **Carlos Bald, principal investigador de AZTI**, *“muchos países consumen insectos a diario, las microalgas se consumen desde hace miles de años en diferentes culturas, la fermentación con levadura, hongos y bacterias ha sido utilizada por el ser humano desde el principio de los tiempos para producir pan, cerveza, vino, queso y yogur”*. En este sentido, Food 4 Future pone de manifiesto el necesario ejercicio de la población para superar las barreras culturales y mentales.

Los insectos están siendo considerados como una nueva fuente de proteínas para la alimentación animal y humana. **Josu Oleaga**, cofundador y CEO de [Insekt Label Biotech](#), ha presentado en Food 4 Future – Expo Foodtech su alternativa proteica vegetal desarrollada a partir a base de grillos y larvas de escarabajo.

En lo relativo al perfil nutricional de estas nuevas fuentes proteicas, Carlos Bald, de AZTI, afirma que los insectos y las microalgas *“consumidos en su forma seca, pueden tener dos o tres veces más proteínas de alta calidad que la carne”*. Bald añade que *“los insectos pueden ser una buena fuente de hierro y las microalgas presentan un alto grado de ácidos grasos omega 3”*.

[BioTech Foods](#) es una empresa que nace en 2017 para avanzar en esta revolución alimentaria de la producción de carne basada en células animales. Con **Iñigo Charola** al frente de la compañía como CEO, esta empresa desarrolla una tecnología para producir carne cultivada, en



la que el tejido animal se cultiva en un entorno controlado mediante tecnología de cultivo celular.

La agenda de Food 4 Future World Summit para abordar la producción de proteínas alternativas ha contado además con ponentes como **Jean-Francois Hocquette**, científico principal y Presidente de la Sociedad Francesa de Ciencia Animal INRAE; **Tobias Leenaert**, cofundador de ProVeg International; **Santi Aliaga**, CEO de Zyrcular Foods; **Leyre Urtasun**, R&D and Innovation Project Supervisor de CNTA o **Roselyne Chane**, Directora General de Sanygran, entre otros. Todos los participantes han coincidido en las oportunidades que ofrecen las alternativas basadas en plantas y cultivos celulares en sustitución de productos animales: un mayor consumo de este tipo de alimentos supondría una mejora en la salud, además de ayudar a hacer frente a los retos medioambientales y de bienestar animal actuales.

Food 4 Future, evento organizado por Nebext y AZTI, cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Bilbao y del Gobierno Vasco, así como de organizaciones como ERIAFF, la red de Regiones Europeas para impulsar la innovación en agricultura, alimentación y silvicultura formada por 49 miembros, todos ellos con un fuerte compromiso para desarrollar políticas europeas en favor de la transformación de estos ámbitos.