

Carne limpia

Autor: Abad Prieto, Florentino (Técnico Especialista en Hostelería y Turismo, Profesor técnico de cocina y pastelería).

Público: Alumnos de ciclos formativos de ESO, bachillerato y grado medio y superior, profesorado y público en general. **Materia:** Procesos preelaboración de alimentos, alimentación, nutrición, filosofía. **Idioma:** Español.

Título: Carne limpia.

Resumen

La humanidad ha pasado de buscar alimento en la naturaleza a manipular las condiciones naturales para producirlo de forma masiva. Eso ha generado algunos problemas y dilemas, no para toda la población, pero si para algunos de los consumidores. Ahora está cambiando el paradigma para crear un ambiente donde se pueda hacer a espaldas de los canales naturales y resolver algunos de los inconvenientes que surgían a lo largo del proceso.

Palabras clave: Producción intensiva, carne, proteína, maltrato animal, granja, ganado.

Title: Cultured meat.

Abstract

Human beings have gone from looking for food in nature to manipulating natural conditions to produce it on a massive scale. This has created some problems and dilemmas, not for the whole population, but for some consumers. Nowadays, this paradigm is changing in order to create an environment where it can be done without taking into account natural processes, thus solving some of the disadvantages that arose throughout the process.

Keywords: Intensive production, meat, protein, animal abuse, animal farm, livestock.

Recibido 2018-02-14; Aceptado 2018-02-20; Publicado 2018-03-25; Código PD: 093070

EL PROBLEMA

El programa de Salvados sobre la producción intensiva de carne de cerdo arañó la punta una situación y lo hizo con mucho eco. Levantó una gran polvareda y puso en tela de juicio la producción de carne de cerdo (en este caso) como si fuese un producto inanimado, olvidando que detrás de las proteínas y el jamón hay un animal, que siente y padece, olvidando su bienestar, solo preocupado con la producción a cualquier precio.

Mi opinión es que los motivos para que una persona sea vegetariano o vegano, son tan diversos como personas hay abrazando esta forma de alimentación. El objetivo de este artículo no es entrar en el debate de si la forma de adquirir proteínas es el único motivo para dejar de lado este tipo de alimentación a partir de animales o sus productos, porque no tengo datos suficientes, solo impresiones y algunas conversaciones con los vegetarianos. El objetivo es ver una de las formas en cómo se ha resuelto la alimentación de aquellas personas que rechazan alimentarse de los cadáveres de animales y sus derivados.

Un aspecto muy importante que se tiene en cuenta en esta disertación es el económico. Las cuentas no salen. Por un lado se consumen demasiadas proteínas animales (en el mundo "occidental" o europeo-norteamericano), que requieren muchos recursos, ya muy limitados, para el resultado obtenido. Por otro lado, se pueden obtener proteínas vegetales a un coste económico y ecológico menor, con igual resultado en la alimentación. Resumiendo, se consumen demasiadas proteínas y son, ecológicamente que no económicamente, muy caras. Necesitamos proteínas y las de origen animal siempre nos han resultado muy atractivas y apetitosas, pero se está haciendo con un alto coste, maltrato animal, uso capitalista de los cuerpos animales, muerte cruenta del ganado, ...

Entre las múltiples alternativas surgidas, están el vegetarianismo y el veganismo, que se alimentan además con complementos alimentarios y, recientemente, de nuevos alimentos creados y desarrollados para resolver este problema. Los derivados de la soja es el ejemplo más claro, aunque no el único.

LA SOLUCIÓN

La más reciente, y posiblemente desconocida, es la producción de proteínas en laboratorio, como un compuesto más, sin necesidad de contar con un animal, que hay que estabular, alimentar y medicar, transportar, sacrificar, que no sufre enfermedades y tiene una producción bajo demanda. No suena mal, ¿verdad? Tiene todas las ventajas de la carne, sin los inconvenientes que surgen de su producción y se evitan los dilemas éticos de este mercado. Hasta ahora, la idea va viento en popa. El único problema es que aún no se ha resuelto el alto precio de esa “carne”, aunque se vislumbran soluciones.

En 2013, Mark Post⁸, de la Universidad de Maastrich, presentó la primera pieza de carne creada a partir de células extraídas de un animal vivo, cultivada en un laboratorio; logró dicha pieza alimentando a estas células de modo tal que produjeron fibras musculares, agrupadas y simulando una hamburguesa. Había nacido la “carne cultivada” o “carne limpia”. La opinión de un “catador” fue que era similar a la carne, aunque algo menos jugosa, y que podía ser claramente un sustituto. El problema estaba en el precio de la pieza, que fue valorada en 25.000 €. Algo cara para unos pocos bocados.

Como se sabe, todo lo que se produce en masa baja de precio y en este caso, esta afirmación se ha cumplido. Se calcula que se puede producir, solo la carne, a 10 € la pieza. Si bien no es un precio nada barato, porque la hamburguesa común, formada, congelada y lista para pasar por plancha, estará sobre los 15-20 céntimos. Ese ya es un precio asumible para muchas personas. Hago constar que aunque este precio es real (a escala industrial), no soy capaz de explicar cómo se puede vender por tan poco. Es escandalosamente bajo; al menos, yo no sé como se puede justificar ese precio de una manera razonada y razonable, pero ese es otro problema.

En 2017, se anunció que estaban trabajando con tanques de 25.000 litros para producir la carne cultivada. Sin conocer el resultado de esa prueba, acepto que se está buscando alcanzar la producción en masa y, por tanto, es de esperar que un producto industrial de esta carne aparecerá en los lineales de los supermercados en cualquier momento, más en breve que a largo plazo.

EL FUTURO, EN EL PRESENTE

Como uno puede imaginarse a estas alturas de la lectura, los fondos de inversión y los inversores particulares interesados en el producto ya se han puesto en marcha desde hace mucho tiempo. Las “star-up” ya han sido creadas y hoy se pueden encontrar en la red, si bien aún con poca información en sus páginas. En definitiva, ya están presentes y preparadas para su inminente lanzamiento. Como ejemplo, podemos pinchar en Memphis Meat, Mosameat y Finless Foods, que ya nos anuncia su versión de la carne marina cultivada o de pescado.

Entre otras innovaciones similares, podemos visitar Future Food, donde ya preparan otros alimentos bajo un concepto más próximo al explicado anteriormente que al tradicional: la leche vegetal que no se origina en la vaca o los huevos que no proceden de la gallina de Clara Foods, etc., etc. Aquí la lista empieza a ser grande. Dejo al lector el descubrimiento de otras más, que van en la misma dirección y seguro que aparecerán nuevas antes de que este artículo se publique.

Bienvenida sea la producción más uniforme, con menos desperdicio y que no trate a los animales (y a los humanos) como elemento productivo desechable, en lugar de hacerlo como ser vivo al que respetar y cuidar mínimamente.

RESUMEN

El artículo plantea como se resuelve el problema de la producción de proteínas, por un lado, y de un alimento altamente solicitado, por otro. Sin embargo, no es una cuestión tan simple, porque hay muchas implicaciones en el medio: morales, económicas, de actitud hacia la vida personal y del planeta, de salud y filosóficas, es decir, son demasiados aspectos y muy complejos para ser tratados aquí y ahora. Este texto solo expone la situación, con la intención de que a quien le interese el tema, indague; y no tendrá problema alguno en encontrar múltiples opiniones, opuestas muchas veces y con fuertes argumentos casi todas ellas. Adelante, plantéate preguntas y busca respuestas.

⁸https://en.wikipedia.org/wiki/Mark_Post

Bibliografía

- <http://www.memphismeats.com/>
- <http://mosameat.eu/technology.html>
- <https://www.finlessfoods.com/>
- http://www.futurefood.org/tofu/index_es.php
- <https://www.ecoagricultor.com/leches-vegetales/>
- <http://www.clarafoods.com/>
- http://www.eldiario.es/economia/industria-toma-serio-carne-limpia_0_738426277.html
- https://en.wikipedia.org/wiki/Mark_Post