

---

Carne de laboratorio, el nuevo objetivo de la ciencia

27/02/2019



El producto está recibiendo distintos nombres --incluidos carne limpia, artificial o in-vitro-- y consiste básicamente en células del animal cultivadas en un laboratorio, empleando una tecnología parecida a la de las células madre.

Si bien esta “carne sintética” tal vez no satisfaga todos los paladares, algún día podría competir con la carne de res o de pollo convencional, tal vez a precios más bajos.

“La producción de carne es una actividad muy ineficiente”, sostuvo Yaakov Nahmias, profesor de bioingeniería de la Universidad Hebrea y fundador de Future Meat Technologies. La carne cultivada, en cambio, emplea “10 veces menos agua, menos tierra, menos energía”, señaló.

Los promotores de esta iniciativa aseguran que la carne de laboratorio es sabrosa y menos dañina para el medio ambiente que la carne convencional. Produce menos gases de efecto invernadero y no hay crueldad animal en su producción.

Se calcula que las labores agrícolas generan el 13% de las emisiones de gases con efecto invernadero y que el ganado es responsable de dos tercios de esas emisiones, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Israel, un país donde la carne supo ser racionada, es hoy “un líder” en este campo, “a la par de Silicon Valley”, según Alex Shirazi, cofundador del podcast Cultured Meat and Future Food y fundador del Cultured Meat Symposium, que reunió a los representantes de esta nueva industria en noviembre en San Francisco.

La alta tecnología está muy avanzada en Israel, por lo que la producción de carne de laboratorio fue un paso natural, según los expertos. El país importa buena parte de la carne que consume.

Varios rabinos ortodoxos han dicho que la carne de laboratorio es una comida kosher. Dado que no proviene de animales sacrificados, algunos rabinos incluso dicen que la carne de cultivo podría ser consumida como hamburguesas con queso, una combinación de carne y leche que la tradición judía a menudo prohíbe.

“Israel es un terreno fértil para la tecnología en general y sobre todo para lo que llamamos las proteínas alternativas”, expresó Beni Nofech, del Good Food Institute, una organización de Washington sin fines de lucro que promueve la producción de alternativas a la carne. “Tiene una economía y una infraestructura tan enfocada en la innovación, tanto a nivel gubernamental como privado, que está en condiciones de ser un catalizador de la innovación y la investigación”.

La industria enfrenta importante obstáculos, incluidos los enormes costos, el reto que representa la iniciativa, temas regulatorios e interrogantes acerca de si la gente está dispuesta a comer carne de laboratorio.

Hasta ahora, la mayoría de las empresas involucradas en este terreno han producido solo gránulos carnosos.

Future Meat Technologies, una firma que funciona en la Universidad Hebrea de Jerusalén, y SuperMeat son algunas de las firmas que combinan células animales con proteínas de plantas para buscar alternativas a la carne procesada.

Aleph Farms, startup israelí surgida en el 2017, anunció en diciembre que había logrado producir un “diminuto bistec” a partir de células bovinas con un sabor y una textura muy parecidos a los de la carne natural.

Por ahora, el bistec es de apenas 3 milímetros (una décima parte de una pulgada) de espesor.

Las startups israelíes han recaudado varios millones de dólares cada una para sus investigaciones, incluso de firmas alimenticias grandes como Tyson Foods (Estados Unidos), el Grupo PHW (Alemania) y el Grupo Strauss (Israel).

La primera hamburguesa de laboratorio fue producida por una firma holandesa en el 2013 y costó 300.000 dólares. Los costos de producción bajaron desde entonces y el año pasado Memphis Meats, de Estados Unidos,

dijo haber producido una alternativa a la carne picada a unos 2.400 dólares la libra (poco menos de medio kilo). La producción de cada rodajita del “bistec” de Aleph Farmas cuesta 50 dólares.

La carne de laboratorio enfrenta la resistencia de los productores de carne tradicional y probablemente haya una batalla legal para determinar si se la puede llamar carne.

Incluso si la industria sortea estos obstáculos, pasarán años antes de que la tecnología esté disponible para producir filetes de solomillo sintéticos para venta masiva.

El principal reto, según Max Elder, del Instituto para el Futuro de San Francisco, será convencer a la gente de que consuma esta carne producida en un plato de Petri.

---