

---

Aumenta la popularidad de la carne de origen vegetal

03/04/2019



La creciente demanda de alimentos más saludables y sustentables es una de las razones por las que la gente consume más carne a base de plantas. También es una de las razones detrás del aumento en la venta de leche de avena, masa de pizza de coliflor y de cosméticos a base de aceite de coco.

“Hay abundantes pruebas de que las plantas son muy fuertes. Te dan energía, sientes que son algo bueno para ti”, afirma Melanie Bartelme, analista de alimentos de la firma consultora Mintel.

Una mejor tecnología y comercialización impulsan las ventas. Startups como Impossible Foods o Beyond Meat --ambas apoyadas por el fundador de Microsoft Bill Gates-- han seducido a muchos carnívoros con productos a base de plantas que se ven y saben a carne.

“A los amantes de la carne no les gusta la idea de que su carne provenga de animales muertos. Les gusta por el placer sensorial que les produce y además están acostumbrados a ella”, sostuvo el CEO de Impossible Foods Pat Brown. “Si podemos ofrecerles lo que a ellos les gusta, solo que hecho a partir de plantas, lo comprarán y lo preferirán” a la carne animal.

El producto Beyond Meat es vendido junto a la carne natural en los almacenes, donde no los esconden en congeladoras ni los ubican en estanterías de hamburguesas de vegetales.

Impossible Foods, que tiene su sede en el Silicon Valley, sacó al mercado sus hamburguesas hace tres años surtiendo a restaurantes finos como Momofuku Nishi de Nueva York. Ahora surte a más de 5.000 restaurantes de Estados Unidos y Asia.

La cadena de comida rápida Burger King está ensayando una hamburguesa con carne alternativa, el Impossible Whopper, en 59 locales de San Luis.

Burger King ya tiene una hamburguesa vegetariana en su menú, pero el presidente de su división de América del Norte Chris Finazzo dice que solo atrae a veganos y vegetarianos.

“Hay mucha gente que quiere comer hamburguesas todos los días, aunque no necesariamente carne”, expresó.

En Estados Unidos, solo el 7% de la población es vegana o vegetariana, según Finazzo. Pero cada vez más gente se maneja en ambos mundos y consume lo que le parece más atractivo.

El Impossible Whopper es más saludable en algunos terrenos y menos en otros. Tiene 630 calorías, comparado con las 660 del Whopper de carne. Y menos grasa saturada, grasas trans y colesterol. Pero más sodio y carbohidratos. Las dos hamburguesas tienen cantidades similares de proteínas.

La hamburguesa vegetariana MorningStar de Burger King, por su parte, tiene 390 calorías, menos grasa y colesterol y cantidades similares de sodio y carbohidratos que un Whopper normal.

Las hamburguesas de carne alternativa tienen otras ventajas. Beyond Meat dice que consumen un 99% menos de agua, un 93% menos de tierras y un 50% menos de electricidad. Emiten además un 90% menos gases de efecto invernadero.

Las ventas de carne a base de plantas aumentaron un 42% entre marzo del 2016 y marzo del 2019, según Nielsen. Las de carne pura subieron solo un 1%.

Y Bartelme cree que esa tendencia se mantendrá.

Hay quienes piensan que al consumidor no la gustará la idea de que las carnes a base de plantas son altamente procesadas. Pero Brown destaca que, hoy por hoy, casi todos los alimentos son procesados de uno u otro modo.

“Casi nada de lo que se consume hoy cayó de un árbol”, sostuvo Brown. “Lo que comemos es producto de la naturaleza combinada con la ciencia, la investigación y el ingenio” humano.