

Fichas Técnicas Cátedra AgroBank

FICHA Nº 5

Alternativas al consumo de carne: desafíos para un futuro sostenible y sabroso

Jorge Ruiz-Carrascal. Universidad de Copenhague (Dinamarca).

Resumen:

Una plétora de factores amenaza uno de los placeres de los que más ha disfrutado el ser humano a lo largo de su historia: comer carne. Chuletones, asados, parrilladas, jamón, embutidos, churrascos y similares están en entredicho por diversos motivos: sostenibilidad, bienestar animal, tal vez salud, tendencias... Ante tamaña desgracia caben dos opciones: desarrollar una carne más sostenible y saludable, o inventar alternativas que nos satisfagan tanto como la carne original. Ninguna de estas dos opciones será tarea fácil.

Sostenibilidad, salud, dilemas morales, bienestar animal, cambio climático, brotes, residuos, resistencia a antibióticos... El elenco de potenciales problemas que en mayor o menor medida se han ligado a la producción y al consumo de carne y productos cárnicos es amplio y variado. Y, sin embargo, en la mayoría de países desarrollados y en vías de desarrollo, la carne ocupa la primera posición en el ranking de lo que el consumidor se gasta en la cesta de la compra, y su producción y consumo tiene toda la pinta de seguir creciendo. Algo tendrá el agua cuando la bendicen.



Nos gusta mucho la carne, y una gran parte de la población mundial, a pesar de todos los potenciales problemas ligados a su consumo, no está dispuesta a renunciar a ella. No obstante, es posible que esos factores limitantes modelen tanto el volumen de consumo como las peculiaridades de los tipos de carne que se consumirán en el futuro. Se abren pues dos posibles caminos: o intentar hacer el consumo de carne más sostenible y saludable, pero manteniendo sus características hedónicas, o desarrollar algo que se le parezca y que cumpla con los requisitos de sostenibilidad y salubridad.

La primera de las vías hace tiempo que se camina: la eficiencia de la producción animal y de los procesos necesarios para obtener carne y productos cárnicos se ha optimizado enormemente en los últimos años, y se han elucidado gran parte de los factores que convierten el consumo excesivo de carne en un potencial riesgo para la salud. Por otra parte, las alternativas a las proteínas animales tradicionales pueden encontrar un hueco que permita satisfacer nuestras ansias carnívoras, pero minimizando las implicaciones potencialmente negativas de las formas más tradicionales: carnes “de laboratorio”, “carnes” vegetales, insectos, aprovechamiento de subproductos, selección de especies...

¿SABÍAS QUÉ?.....

EN EL AÑO 2013 SE DEGUSTÓ PÚBLICAMENTE LA PRIMERA HAMBURGUESA ELABORADA ENTERAMENTE CON CARNE CULTIVADA, OBTENIDA A PARTIR DE CÉLULAS MADRE DE GANADO VACUNO.

En este escenario, la integración de la perspectiva gastronómica con la tecnología basada en el conocimiento científico, está permitiendo lograr el desarrollo de productos que, en no muchos años, empezarán a ocupar cartas de restaurantes y estanterías de grandes superficies.

Para ello, en primer lugar, resulta crucial entender qué es lo que nos atrae tanto de la carne para poder reproducirlo y optimizarlo en esos otros productos que pretenden ocupar su lugar. Basándose en ese conocimiento, el segundo paso consiste en encontrar las materias primas y las tecnologías de producción y elaboración necesarias que permitan obtener productos que cumplan los requisitos hedónicos que el consumidor demanda.



No obstante, este cambio en el paradigma del consumo de carne se enfrentará, en primer lugar, a la reticencia del consumidor más tradicional. Pero además, puede suponer efectos colaterales en las formas de consumo que acaben colocando el tipo de consumo actual de carne en un raro avis, solo al alcance de una minoría, y en muy contadas ocasiones.



Jorge Ruiz-Carrascal, Universidad de Extremadura & Universidad de Copenhague

Ha desarrollado su labor docente e investigadora en las Universidades de Extremadura y de Copenhague, pero también en la Universidad de Cornell (USA) y en el Foulum Research Center (Dinamarca), tratando temas relacionados con la carne y los productos cárnicos, pero también con la gastronomía y las técnicas culinarias. Es autor de más de un centenar de artículos publicados en revistas internacionales de prestigio y ha impartido numerosas conferencias a nivel mundial.