

# HAMBURGUESAS de carne creada en laboratorio

(Salud, Nutrición y Bienestar)

03/10/14 por Redacción



En de *“The World of Food Ingredients”*, una revista profesional que se presenta como “líder en nutrición” y que cuesta 25 euros el ejemplar (¡!), he leído que en agosto de 2013 se había servido por primera vez, en un salón en Londres, una hamburguesa creada íntegramente a base de carne cultivada. Según el autor del artículo, Henk Hoogenkamp, experto en proteínas mundialmente conocido y especialista en biomateriales y medicina regenerativa, se trata del preludio de una revolución alimentaria de ámbito mundial.

La técnica consiste en extraer células madre del músculo de un animal y hacer que se reproduzcan en laboratorio en un baño de nutrientes. El resultado es *“sorprendentemente parecido a la carne animal”*, explica Henk Hoogenkamp.

El problema, no obstante, es que sin duda será difícil convencer a la gente para que consuma esta carne creada en laboratorio. Pero Henk Hoogenkamp tiene la solución:

*“El problema de que los consumidores no acepten la carne de cultivo es casi más importante que los problemas tecnológicos en sí. Va a resultar esencial que se combine la carne de buey de cultivo con otros tejidos animales como la grasa, los tejidos conjuntivos y la sangre. El color rojo de la carne procede de la hemoglobina, pero es posible añadir a la carne cultivada un colorante natural de hemoglobina, que se puede comprar, que contiene glóbulos rojos. No obstante, en el futuro, también será posible producir glóbulos rojos en laboratorio, lo que suprimirá la necesidad de contar con sangre animal”.*

Ocurre lo mismo con las grasas y resto de tejidos. Pero esto no es todo. Henk Hoogenkamp explica también algo tan interesante o más que el cultivo de carne: ya es posible criar insectos de forma industrial para proporcionar las proteínas necesarias para la alimentación humana. Para que se puedan consumir, hay que mezclar estas proteínas de insectos con sustancias vegetales.

*“Las proteínas de los insectos son de alta calidad y también se pueden adaptar para simular los tejidos animales. Además, las proteínas hidrolizadas de insectos se pueden añadir a las proteínas vegetales para completarlas con aminoácidos esenciales. Después de las bacterias y los hongos, los insectos se encuentran entre los organismos más eficientes del planeta, ya que necesitan poca energía y alimento para desarrollarse. Ya se cuenta con el conocimiento y la tecnología necesarios para cultivar insectos, que ofrecen ventajas comparables a las de la carne cultivada”.*

Lo peor de todo –lo peor, estimado lector– es que después de haber leído el artículo entero, tengo la absoluta y triste convicción de que la humanidad acabará alimentándose de proteínas de insectos y de carne cultivada de aquí a quince años como muy tarde. Probablemente no sea su caso, ni el mío, pero sí el de nuestros compañeros de trabajo, amigos e incluso quizá el de nuestros hijos o nuestro entorno más cercano.

Ahora veremos por qué:

Henk Hoogenkamp explica que una única extracción de células madre de un solo animal podría producir 20.000 toneladas de buey de cultivo o, dicho de otra forma, 175 millones de hamburguesas.

Explica también que ya que más del 50% de la producción actual de carne de buey se consume picada, en hamburguesas o platos preparados, no hay razón objetiva para seguir produciéndola a gran coste con animales vivos.

La carne cultivada es también, según su criterio, más sana, ya que no hay riesgo de contagio por salmonela, por escherichia coli o por la enfermedad de las vacas locas. Su consumo reduciría por tanto el riesgo de cáncer, enfermedades cardiovasculares y diabetes en los humanos.

Afirma además que la carne cultivada es claramente más ecológica que la carne del ganado: producir un kilo de carne requiere 9 kilos de alimento y 2.000 litros de agua. Además, la ganadería ocupa el 70 % de las tierras agrícolas, ya sea como pastos o para la producción de alimento para el ganado.

*“La carne de buey de cultivo podría reducir las necesidades de tierras agrícolas y, respecto a las explotaciones ganaderas en batería, también reduciría la emisión de metano y de gases de efecto invernadero”.*

Para concluir, añade: *“La producción de carne in vitro con células madre, también llamada carne cultivada, es posiblemente una alternativa ecológica y sostenible respecto a los ciclos de crecimiento ineficaces del ganado”.*

Sin duda éste es el motivo por el que Sergey Brin, cofundador de Google, que está siempre a la vanguardia de la innovación, ya ha invertido importantes sumas de dinero para el desarrollo de este nuevo concepto de cultivo.

De modo que no se extrañe si algún día comienza el bombardeo de información y, aunque al principio haya dudas y ciertas reticencias (“no será verdad...”, “no es posible...”), probablemente en poco tiempo la gente termine por acostumbrarse. Y finalmente llegará el día en que nuestros hijos o nietos ni siquiera se lo cuestionen, porque les dará exactamente igual de dónde ha salido la carne que hay dentro de su hamburguesa (...¡como de hecho ya les ocurre actualmente a muchos!).

¿Se apunta a las hamburguesas de laboratorio? ¿Estaría dispuesto a probarlas? ¿Qué le parecen estos nuevos alimentos de cultivo? Le invito a compartir su opinión con el resto de lectores de [saludnutricionbienestar.com](http://saludnutricionbienestar.com) dejando un comentario [un poco más abajo](#).