

Punto y como

LILIANA MARTÍNEZ LOMELÍ

Innovaciones en alimentación sustentable: ¿aceptable?

Las preocupaciones sobre el impacto ambiental de la producción de alimentos han suscitado toda una ola de innovaciones tecnológicas en alimentos que muy pronto estarán disponibles en estantes, restaurantes y lugares de consumo. Pero ¿son acaso estas innovaciones aceptables para el paladar de los comensales?

Sin duda alguna, una de las principales problemáticas mundiales en torno a la producción de alimentos en la actualidad es el impacto ambiental que la producción intensiva y masificada de alimentos, muchos de ellos de la industria agropecuaria, tiene en efectos adversos hacia el medio ambiente. Muchos de los movimientos ambientalistas de la actualidad centran sus acciones en evitar, por ejemplo, el consumo de carnes rojas, de huevos o algún otro alimento producido por el pastoreo intensivo.

Frente a la necesidad de producción de alimentos con poco impacto ambiental, entre las innovaciones recientes encontramos “carne roja” producida en laboratorio, “huevos” producidos a partir de frijol mungo, o un pescado que nunca nadó en agua. Todos estos alimentos se han llamado “proteínas alt” (abreviación de alternativas) y en la actualidad se encuentran en proceso de poder salir al mercado. La proteína alternativa más popular que ha salido al mercado es la “hamburguesa imposible”, que se comercializa en Estados Unidos y que tiene un parecido en textura, apariencia visual y sabor que ha asombrado a muchos especialistas gastronómicos. Los creadores de esta hamburguesa se preocuparon incluso por el hecho de que tendría que contener “sangre” como la carne de res, por lo que extrajeron moléculas de una hemoproteína contenida en las raíces de soya. La presencia de este tipo de “sangre” supuestamente da esa sensación jugosa de la carne de res.

Otras empresas en Silicon Valley cuen-

tan con poder sacar al mercado en 2019 una clara de huevo producida en laboratorio. La clara de huevo en cocina es un potente gelificante, espumante o emulsionante. Pero, más allá de todas las innovaciones posibles, un punto importante es la aceptación del consumidor. ¿Qué tan dispuestos estamos a consumir algo que no ha sido producido como lo tenemos “imaginado”? En verdad estos productos imitan de manera casi imperceptible las propiedades organolépticas de su símil? ¿No es, a fin de cuentas, la apreciación del gusto por un alimento una característica muy subjetiva que está a expensas de los imaginarios del consumidor? Aquí evidentemente entra en valor todo el bagaje anterior de un consumidor, para saber si está dispuesto a intentar estas innovaciones. No olvidemos, además, que el imaginario de lo “natural” en el consumidor está posicionado como si fuera algo óptimo, cuando no en todos los casos la ausencia de artificio representa un menor peligro en términos de inocuidad, al contrario.

Además de todas estas consideraciones, estas innovaciones tendrán fuertes repercusiones políticas. Por ejemplo, el gremio de productores de carne roja en Francia se está movilizándolo para poder redefinir oficialmente su producto, de modo que la “carne” producida en laboratorio, una vez que llegue al mercado, no se pueda ostentar como tal.

Este movimiento por la innovación en pro de la reducción del impacto ambiental de la producción agropecuaria es también una contradicción con los movimientos en pro de la “real food”, o comida “de verdad”, que se venden como la panacea. Todo esto es tan ambiguo que nos lleva a pensar que la alimentación y los productos alimenticios que comemos encierran una mayor complejidad que los intentos que tenemos por clasificarlos, vanagloriarlos o condenarlos.

@Lillie_ML