Commodities

Revolución proteica: el sabor de la carne hecho por vegetales

SOFÍA CORINA

Son hamburguesas creadas en EE.UU por quienes aman la carne y destinadas a consumidores omnívoros. Lejos de pretender reemplazar la carne real, la hamburguesa a base de proteína vegetal juega como una alternativa más dentro del rubro de la carne pero generando un menor impacto ambiental. La combinación del arte culinario con la tecnología logró satisfacer las papilas gustativas con el sabor a carne.

Emular el sabor, textura, color, el 'jugo' y el aroma de una hamburguesa de carne a partir de granos a tal punto de prácticamente no sentir diferencias entre ambas, dejó de ser una utopía. Esta propuesta surge en Estados Unidos donde se destacan dos grandes jugadores que apostaron a revolucionar la hamburguesa, uno de los alimentos más consumidos en dicho país: Impossible Food y Beyond Meat.
En el marco de la tecnología en la culinaria (*foodtech*) surgen nuevos negocios que apuntan principalmente a la sustentabilidad del ambiente y al cuidado de la salud humana, pero sin dejar de lado la palatabilidad del alimento. En este sentido, las hamburguesas vegetales se imponen para disminuir el impacto ambiental a partir de la reducción del consumo de carne animal pero sin dejar de lado su sabor.

Un dato no menor aportado por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) es que se requiere 15.000 litros de agua para generar un kilo de carne, mientras que 1 kilo de cereal necesita diez veces menos. Además, la ganadería es responsable del 15% de las emisiones de gases de efecto invernadero del mundo.

Frente a este desafío, surgen nuevos nichos de mercado. Según *World Forum Economic*, se estima que el mercado de las proteínas basadas en las plantas crecerá en más de un 8% anual en los próximos cinco años. Es por ello que estas startsup de hamburguesas vegetales han captado las miradas de grandes inversores.

La empresa Beyond Meat, recibió el respaldo financiero de Bill Gates (cofundador de Microsoft), Biz Stone (el cofundador de Twitter), la incubadora Kleiner Perkins Caufield & Byers (KPCB) y sorprendentemente de Tyson Foods, el mayor productor mundial de carne. El pack de 2 unidades cuesta aproximadamente u$s 5,99 y puede conseguirse en más de 12.000 negocios minoristas de EE.UU. además de las grande cadenas de distribución como Amazon, Ralph's o Whole Foods, entre otras.

En el caso de Impossible Food, las inversiones provinieron de Google Ventures, Khosla Ventures, Viking Global Investors, UBS, el multimillonario hongkonés Li Ka-shing Horizons Ventures y Bill Gates. La hamburguesa vegetal se encuentra disponible en 300 restaurantes de EE.UU. y procura expandirse en el mercado asiático.

A diferencia de la carne sintética cultivada a partir de células animales en cajas de petri, las hamburguesas vegetales serían más amigables para los consumidores ya que son producidas con ingredientes provenientes del reino vegetal que también se cultivan en Argentina: soja, arveja y trigo. La etiqueta transparente de los productos detalla los ingredientes de cada una a continuación.



Impossible Food presenta un ingrediente clave: la leg-hemoglobina. Esta molécula es equivalente a la hemoglobina de la sangre animal pero se encuentra en los nódulos radiculares fijadores de nitrógeno de las leguminosas, como la soja. Es por esto que la soja no necesita la fertilización nitrogenada, ya que obtiene este nutriente de la propia atmósfera a partir de la asociación simbiótica entre la raíz y las bacterias del género *Rhizobium* propias del suelo y aportadas con el inoculante. La leg-hemoglobina le confiere a la hamburguesa todas las propiedades sensoriales que los consumidores aman de la carne (sabor, olor y cocción), además de ser una fuente rica en hierro.

En tanto, el ingrediente principal de Beyond Meat es la arveja, la cual es activada con agua y procesada de tal forma que solo queda la proteína (una especie de harina blanca), mientras que la remolacha le confiere el color rojizo de la carne. En cuanto a la textura jugosa de la carne se logra con el aceite de coco y el almidón de papa.

En la página WEB de la 'Impossible food' se brinda esta interesante información:
a) es un producto que utiliza 0% de carne de vaca,
b) en comparación con las vacas, la hamburguesa 'imposible' utiliza 95% menos tierra, 74% menos agua, 87% menos emisiones de gases de efecto invernadero,
c) s 100% libre de hormonas, antibióticos e ingredientes artificiales.

En Argentina, los locales con propuestas gourmet de la hamburguesa casera junto a la cerveza artesanal serían un nicho para incorporar la hamburguesa alternativa. Como fue mencionado anteriormente, la carne vegetal no se dirige a veganos ni vegetarianos, sino a personas que disfrutan del sabor de la carne. Es un nuevo concepto de la carne cuyo origen son las plantas que crecen en nuestros suelos.

Disfrutar del sabor de la hamburguesa de carne vacuna pero cuidando el colesterol es una sana alternativa de consumo.