4 may 2022 - 8:22 p. m.

Carne a base de hongos: la alternativa para reducir la deforestación a la mitad

Según los investigadores del Instituto de Potsdam para la Investigación del Impacto Climático (PIK), cambiar el 20 % de la carne de res por la de origen microbiano, podría disminuir la deforestación y las emisiones de CO2 en un 50 % para 2050.

Nuevo

Redacción Ambiente

Según los investigadores, sustituir la quinta parte de la carne de vacuno por la alternativa planteada, podría disminuir la deforestación y las emisiones de CO2 en el mundo hasta en un 50 % para 2050.

Foto: Joédson Alves / EFE

¿Cambiaría la carne de vacuno -la que se obtiene de la **res**- por una alternativa de origen microbiano que tiene el sabor y el aspecto de la **carne de res**? Esa es la propuesta de un grupo de investigadores del Instituto de Potsdam para la Investigación del Impacto **Climático** (PIK). El trabajo fue publicado hoy en la revista Nature.

El artículo titulado *"Beneficios medioambientales previstos de la sustitución de la carne de vacuno por la proteína microbiana",* plantea los distintos beneficios **ambientales** que se obtendrían de sustituir el 20 % de la carne de vacuno por la **proteína microbiana.** (Puede leer: **A pesar del calor de los últimos días, el país no ha superado la época invernal**)

Esta opción, que ya se comercializa en algunos países europeos, "tiene un sabor y una textura muy similares, pero es un producto biotecnológico que, al sustituir a la carne de vacuno, implica muchos menos recursos de **tierra** y **emisiones** de **gases de efecto invernadero** procedentes de la **agricultura** y el **cambio de uso del suelo**", señalaron los autores en un comunicado.

Según los investigadores, sustituir la quinta parte de la carne de vacuno por la alternativa planteada, podría disminuir la **deforestación** y las **emisiones** de **CO2** en el mundo hasta en un 50 % para 2050. "La reducción del número de cabezas de ganado no sólo disminuye la **presión** sobre la tierra, sino que también reduce las **emisiones de metano** del rumen del ganado y las de óxido nitroso derivadas de la

emisiones de metano del rumen del ganado y las de óxido nitroso derivadas de la gestión de los piensos fertilizantes o del estiércol", comentó Florian Humpenöder, investigador del PIK y autor principal del artículo. (Le puede interesar: **También es probable que ocurra una extinción masiva en los océanos**)

Pero, ¿de qué se trata la proteína microbiana? Como explica el artículo, se trata de una biotecnología existente que, a partir de la fermentación de microbios -como los hongos-, obtiene una biomasa rica en proteínas y nutritiva. Eso sí, advierten los investigadores, con la textura y el sabor de la carne de res. "La buena noticia es que la gente no tiene que temer que en el futuro sólo pueda comer verduras. Pueden seguir comiendo hamburguesas y similares, sólo que esas hamburguesas se producirán de forma diferente", apuntó Humpenöder.

"La proteína microbiana se fabrica en cultivos específicos, como la cerveza o el pan. Los microbios viven con azúcar y una temperatura constante, y obtienen un producto muy rico en proteínas que puede tener el mismo sabor, la misma sensación y los mismos nutrientes que la carne roja", explica el equipo en el comunicado. Este método empezó a ser desarrollado en la década de 1980 y, desde 2002, cuenta con la autorización de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) como alternativa cárnica de proteína microbiana segura. (También puede leer: **Galería: descubra las maravillas microscópicas premiadas como imágenes del año**)

Actualmente, el sistema alimentario genera una tercio de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, siendo la producción de carne la mayor fuente dentro de ese grupo. Además, en países como Colombia, también es una de las principales causas de la deforestación.

Los científicos del PIK realizaron una simulación para obtener los efectos medioambientales de esta alternativa. Teniendo en cuenta el crecimiento de la población, la demanda de alimentos, la dinámica del uso del suelo, así como la pauta dietética, realizaron análisis hasta 2050, con lo cual estimaron los resultados. (Puede interesarle: **Las sorprendentes fotos del mar colombiano tras 50 días de expedición científica**)

“Una transformación a gran escala hacia los alimentos biotecnológicos requiere una descarbonización a gran escala de la generación de electricidad para poder desarrollar plenamente el potencial de protección del clima. Sin embargo, si lo hacemos bien, la proteína microbiana puede ayudar a los amantes de la carne a aceptar el cambio. Puede marcar realmente la diferencia”, concluyó Alexander Popp, líder del grupo de Gestión del Uso de la Tierra en el PIK.

Recibe alertas desde Google News

Temas Relacionados Cambio climático Deforestación Ganadería Carne de res Amazonia Deforestación Amazonia Crisis climática Aumento de la temperatura Carne a base de hongos Ganadería y deforestación Gases de efecto invernadero CO2 Metano