

Imprimir

Estados Unidos autorizó por primera vez a dos empresas a vender carne cultivada en laboratorio en 2023. La empresa más grande en el sector, Upside Foods, comenzó a vender cortes de pollo sintético, pero un reportaje de investigación mostró que el negocio no era tan rosado y jugoso como lo presentaron. El restaurante que vendía esta carne, ahora la retiró. Se reveló que para la producción *sin animales*, la empresa usa embriones y partes de animales adultos y gasta grandes cantidades de plástico y energía. Además varias muestras de la *carne* producida tuvieron 20 veces más plomo y ocho veces más colesterol que la carne de pollo convencional (<http://tinyurl.com/23t3sw4z>).

Entre los principales inversores de Upside Foods están las transnacionales Tyson y Cargill, dos de las mayores empresas globales de cría masiva de animales en confinamiento. O sea, exactamente el tipo de cría industrial frente a la que Upside dice ser una alternativa. Una tendencia corporativa que se repite con la mayoría de las empresas de carnes *alternativas*.

En la última década, debido a una serie de factores -desde los graves impactos ambientales, climáticos y de salud de la cría industrial de animales hasta razones éticas contra la crueldad animal- ha aumentado la demanda de alternativas al consumo de carne. La industria de proteínas sintéticas aumentó notablemente en los últimos años, con inversiones de grandes empresas de agronegocios, de mil millonarios y gestoras de activos, como BlackRock. Vieron un negocio en alza con el que obtener nuevas ganancias, mientras en no pocos casos seguían con la cría animal industrial masiva (IPES Food, Proteínas y política <http://tinyurl.com/yckvx387>).

Upside Foods presenta su carne de laboratorio como una alternativa para los que no quieren comer carne de animales en enormes criaderos industriales, encerrados, maltratados, llenos de antibióticos, que ocasionan debacles ambientales en su cría, que son un importante factor de cambio climático. La empresa, que se enfoca en cultivar presas de pollo enteras, afirma que su carne es *limpia*, que está libre de crueldad animal, que como son células animales cultivadas en grandes tanques de acero, la producción ocupa menos tierra y emite hasta 90 por ciento menos de gases de efecto invernadero.

Hay más de 150 empresas que producen *carne sin animales*: sea carne cultivada en laboratorios que deriva de células animales, o fermentación con bacterias modificadas genéticamente y una solución de nutrientes para que produzcan sustancias que luego se venden como leche sin vacas, huevos sin gallinas o diferentes tipos de carnes *sin carne*. Varios de esos productos se venden en México y nada en ellos es sustentable ni *verde*: la mayoría usan alguna forma de ingeniería genética en su producción y muchas basan el producto en soya y otros cultivos transgénicos.

La carne cultivada en laboratorio se basa en la fermentación de células animales, que se reproducen en un tanque con una solución de nutrientes. En la mayoría de los casos, las empresas recolectan las células producidas en una especie de papilla, y las usan para *carne picada*, salchichas o nuggets, es decir no parecen pollo o cerdo o vaca, pero supuestamente saben a algo parecido. Otras formas de estimular el crecimiento de células animales forman láminas de tejido, que luego se prensan y se les da forma para que parezcan, por ejemplo, una pechuga. Esta segunda vía imita mejor a carne animal, pero es un proceso mucho más laborioso, demanda mucha energía y recursos y es altamente costoso.

Upside Foods prometió presas enteras de pollo cultivadas en laboratorio. A mediados de 2023, comenzaron a proveer cortes de su carne de pollo producida sin cría de pollos al exclusivo Bar Crenn en San Francisco, que afirma ser libre de plástico y otras condiciones *verdes* para atraer consumidores. Poco duró el mito de comer carne sin animales. En noviembre 2023, la revista *Wired* y luego la agencia Bloomberg, revelaron que la producción de Upside Foods estaba llena de problemas, técnicos, sanitarios y económicos (<http://tinyurl.com/23t3sw4z>).

Fuentes internas de la compañía y un ex científico que trabajó para ésta, revelaron que Upside Foods no tiene capacidad de producir en sus tanques de fermentación de acero, que además mostraron ser una fuente frecuente de contaminación de bacterias *E. coli* y otras. *Wired* reveló que la producción se hace en pequeñas botellas de plástico esterilizado de un solo uso, que se recubren con gelatina porcina, se agrega una solución de nutrientes,

hormonas y azúcares, puede ser suero bovino. Las botellas deben agitarse suavemente durante una o dos semanas, para luego raspar manualmente una ínfima cantidad de láminas de células de pollo, que se apilan y prensan para lograr una textura que presenta como pechuga de pollo (<http://tinyurl.com/2uhaz8ah>).

Implica alto consumo y desperdicio de plástico, grandes cantidades de energía, todo lo cual, según otros estudios científicos citados, provoca más gases de efecto invernadero que la cría convencional de aves.

Es otro *arreglo tecnológico* que empeora la situación que dice atender. Es crucial cuestionar la industria cárnica masiva, pero la solución no es tecnológica. Hay que cuestionar la enorme desigualdad de consumo de proteínas entre los más ricos y más pobres del mundo y reconocer que solamente la agricultura y pecuaria campesina y de pequeña escala y los mercados locales son los que entraña las verdaderas alternativas.

Silvia Ribeiro, *Investigadora del Grupo ETC*

Fuente: <https://www.jornada.com.mx/2024/02/24/opinion/019a1eco>

Foto tomada de: National Geographic