



MARZO 2024

Enfoka-Trends

Foodtech: un nuevo sector con futuro

Foodtech: un nuevo sector con futuro

Una mayor concienciación mundial sobre los efectos directos de nuestra dieta en el cambio climático, junto con unas condiciones estimulantes para inversores, han atraído cantidades récord de inversión para las startups de Food Tech. A día de hoy, estamos más cerca que nunca de crear tecnologías disruptivas que permitirán cultivar alimentos accesibles y nutritivos para miles de millones de personas sin arrasar con los recursos naturales del planeta.

Esta revolución está sucediendo porque como sociedad, nos enfrentamos a desafíos sin precedentes que necesitan una respuesta urgente. La creación de un sistema global de alimentación más sostenible es crucial y requiere de un cambio en todas las fases de la cadena de suministro, desde como se siembra, pasando por los procesos de distribución hasta el consumo; el papel de la tecnología es facilitarnos soluciones para ayudar a resolver esta compleja situación.

Por otra parte la adopción de hábitos de vida saludables impulsa a los consumidores hacia nuevos alimentos, como la carne vegana. Atrás quedaron los días en los que las hamburguesas de judías eran el único tipo de hamburguesa vegetal disponible. Con el auge de la alimentación vegetal en todas sus formas, también han aumentado los productos cárnicos vegetales que imitan de cerca el aspecto, la textura, el olor y el sabor de la carne.

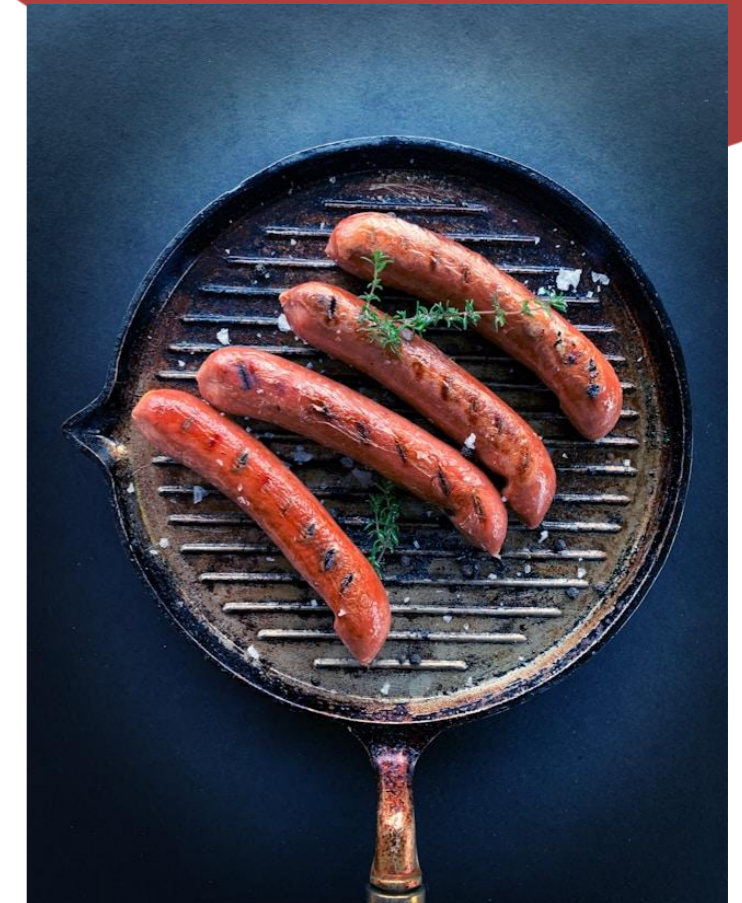


Imagen de [Like meat](#) en [Unsplash](#)

Foodtech: un nuevo sector con futuro

Estos productos no están destinados únicamente a los consumidores veganos o vegetarianos, sino que también se dirigen a los consumidores que buscan reducir su consumo cárnico, ya sea por motivos de salud o ambientales. Así lo indica Brandwatch en un estudio sobre el consumo de este alimento, que ha desarrollado para The Good Food Institute. Con el desarrollo de la carne de origen vegetal, carne cultivada y fermentada, se busca mitigar el impacto ambiental de nuestro sistema alimentario, disminuir el riesgo de enfermedades zoonóticas y, en última instancia, alimentar a más personas con menos recursos.

Carne vegana, vegetal, plant-based... las personas consumidoras utilizan muchos términos diferentes para describir lo mismo, y es que diversos estudios han detectado altos niveles de sentimiento negativo en torno al término carne artificial. Palabras como artificial, sucedáneo y sintética pueden hacer que los consumidores esperen algo no real.

El futuro de esta línea de negocio parece prometedor, no en vano se acaba de aprobar el proyecto de creación de la primera planta preindustrial de España de proteína alternativa, que dará acceso abierto a los centenares de productores españoles interesados en desarrollar alimentos alternativos a la carne que ya hayan superado la fase piloto, ofreciéndoles la maquinaria y tecnología necesaria para desarrollar y testar sus productos, principalmente elaborados con proteína proveniente de leguminosas como soja y guisantes y de cereales.

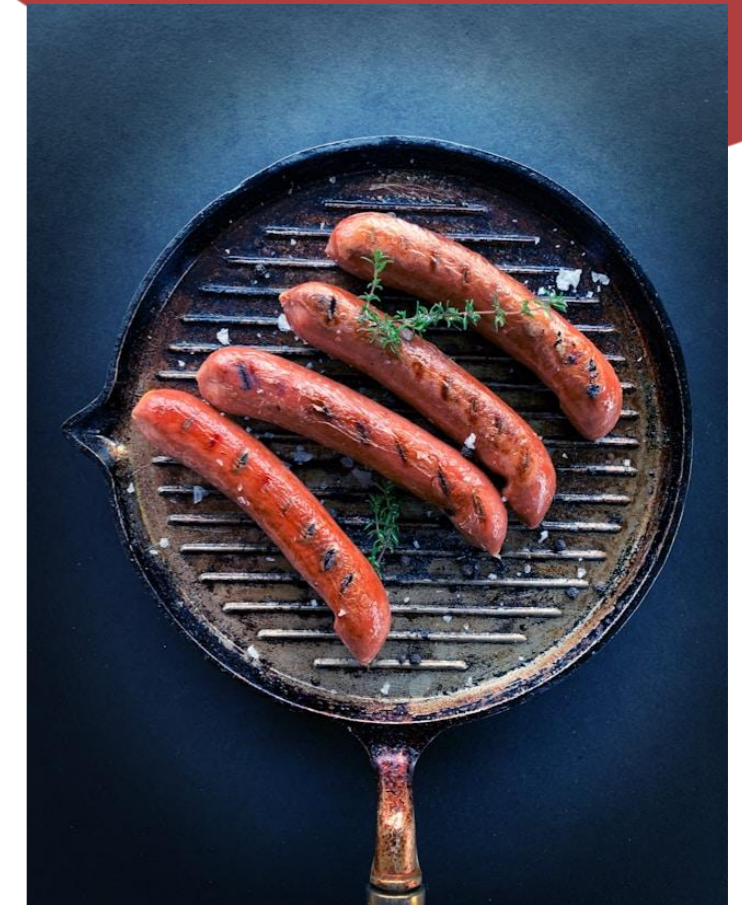


Imagen de [Like meat](#) en [Unsplash](#)

Foodtech: un nuevo sector con futuro

Y es que la adquisición de productos veganos se ha disparado en España, muy por encima de Europa. En concreto, un 43% de las personas consumidoras compra alimentos veganos al menos una vez por semana, frente al 10% que lo hacía en 2018. Además un 13% de la población se considera vegana, vegetariana o flexiteriana, cifra que no deja de aumentar cada año.

La realidad es que la persona consumidora hoy en día es mayoritariamente flexiteriana, es decir, combina proteína vegetal e incluye, sin complejos, porciones de proteína animal de forma ocasional. Las empresas del sector conscientes de ello saben que deben ofrecer alternativas complementarias a los alimentos más tradicionales, adelantándose a la cada vez mayor demanda de productos de base vegetal.

Buen ejemplo de esta tendencia es Vegan Food Club, la nueva startup española que elabora platos de comida 100% vegana y sostenible y los entrega a domicilio, con el objetivo de fomentar una dieta más saludable en la sociedad causando el menor impacto negativo en el planeta. Esta Foodtech, nacida en Valencia en 2020, quiere demostrar que la comida preparada puede ser también saludable, y pone a disposición de los consumidores un servicio de comida vegana a domicilio, a un precio asequible y respetuoso con el medio ambiente.

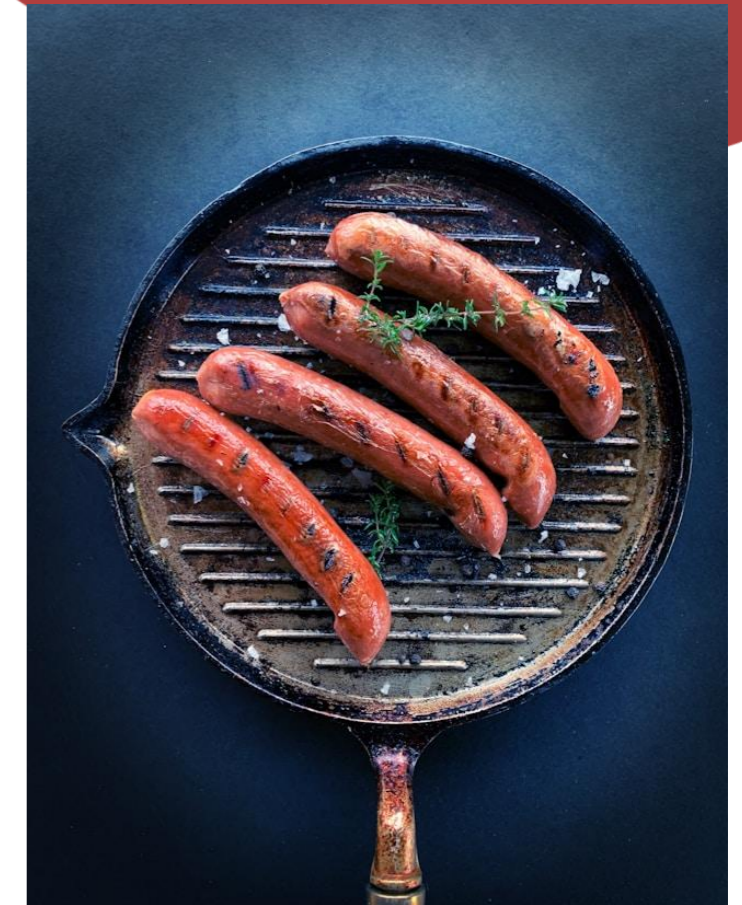


Imagen de [Like meat](#) en [Unsplash](#)

Foodtech: un nuevo sector con futuro

Sin embargo la innovación en el sector alimentario no se centra únicamente en la utilización de vegetales, la carne artificial cultivada en laboratorio a partir de células madre sigue avanzando en su camino hacia los lineales de los supermercados para satisfacción de los grupos animalistas y de los grandes grupos económicos que les apoyan en su objetivo para que en un futuro no muy lejano dejemos de consumir filetes de origen animal.

Países como Estados Unidos, Israel, Holanda, Singapur, Australia o Japón están apostando por la carne in vitro, en Singapur ya se puede comprar sin problema, la Unión Europea trabaja para su aprobación, pero países como Italia ya se han plantado y han prohibido este tipo de productos. Mientras tanto, en Gipuzkoa, BioTech Foods ha iniciado la construcción de una planta que cada año producirá hasta 4.000 toneladas de carne cultivada en San Sebastián..

Para preparar la futura salida de sus productos hacia las personas consumidoras, la empresa tiene proyectos de colaboración con potenciales clientes como Aldelis, Sigma Alimentos, Argal y Martínez Somalo, además de tener como inversor a la brasileña JBS, una de las mayores empresas de proteínas cárnicas del mundo.

Biotech Foods trabaja actualmente con vacuno, pero podría hacerlo con avícola, bovino o porcino.

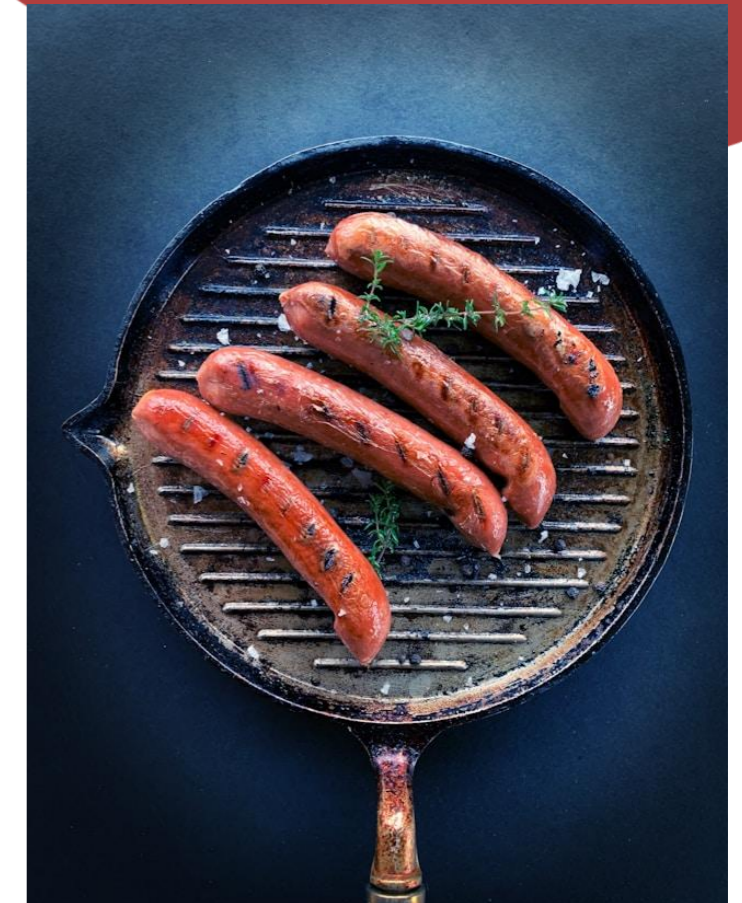


Imagen de [Like meat](#) en [Unsplash](#)

Foodtech: un nuevo sector con futuro

Al debate sobre reducir la carne animal en favor de la proteína plant based o la carne sintética, se le añade otro competidor: los insectos. Hace tiempo que se consideran una buena alternativa y la expectativa es que estos invertebrados lleguen a la mesa antes de lo esperado, pese a que encontrarse un grillo o un gusano en medio del plato continúa provocando un fuerte rechazo.

En algunas ocasiones, la elaboración se valora más que la materia prima. Al menos esto es lo que ocurre con los invertebrados. Tres de cada cuatro personas aseguran que si el insecto no fuera visible, su consumo sería más agradable, conscientes de ellos las empresas alimentarias están sacando al mercado este producto en formatos como la harina, las galletas o las barritas energéticas.

Estos alimentos ya hace un tiempo que pueden adquirirse y cada vez ganan más adeptos. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) recomienda desde hace una década consumir insectos para combatir el cambio climático. 2.000 millones de personas lo hacen en todo el mundo de forma habitual, pero en Europa ha sido una excentricidad hasta hace poco.

¿Cuanto tardaremos en ver todos estos productos Foodtech en los lineales de los establecimientos de alimentación? Pronto lo sabremos....

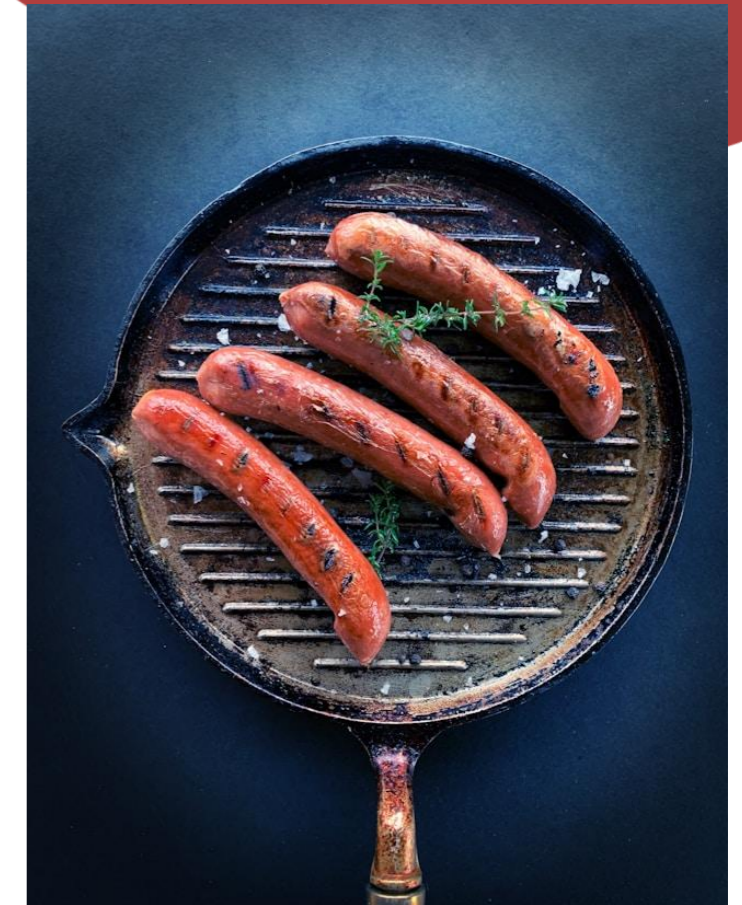


Imagen de [Like meat](#) en [Unsplash](#)

Bibliografía

- **Cristina Alzacar (Culinary Institute of Barcelona, 2024)** *La revolución del FoodTech*. Recuperado el 27 de marzo de 2024 de <https://blog.cib.education/es/la-revolucion-foodtech>
- **The food tech (2023)** *Carne vegana, ¿qué buscan los consumidores?* Recuperado el 27 de marzo de 2024 de <https://thefoodtech.com/tendencias-de-consumo/carne-vegana-que-buscan-los-consumidores>
- **Europa Press (2024)** *Alcarràs (Lleida) acogerá la "primera planta preindustrial" española de proteína alternativa*. Recuperado el 27 de marzo de 2024 de <https://www.europapress.es/catalunya/noticia-alcarras-lleida-acogera-primera-planta-preindustrial-espanola-proteina-alternativa-20240223192121.html>
- **Interempresas (2023)** *El 43% de los españoles compra alimentos veganos al menos una vez a la semana*. Recuperado el 27 de marzo de 2024 <https://www.interempresas.net/Alimentaria/Articulos/468559-El-43-por-ciento-de-los-espanoles-compra-alimentos-veganos-al-menos-una-vez-a-la-semana.html>
- **Ana Lacasa (Todo Starups, 2023)** *Llega Vegan Food Club, la foodtech que sirve a domicilio comida preparada 100% vegana*. Recuperado el 27 de marzo de 2024 de <https://www.todostartups.com/17/178104/llega-vegan-food-club-foodtech-sirve-domicilio-comida-preparada-100-vegana>
- **Alfonso Simón Ruiz (Cinco días, 2022)** *Biotech Foods invertirá 30 millones en la primera fábrica de carne cultivada de España*. Recuperado el 27 de marzo de 2024 de https://cincodias.elpais.com/cincodias/2022/11/30/companias/1669840992_705251.html
- **Gerard Guerrero (La vanguardia, 2023)** *Dispuestos a comer insectos, siempre que no lo parezcan*. Recuperado el 27 de marzo de 2024 de: <https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20230120/8696929/dispuestos-comer-insectos-reconocer-forma-plato.html>

Información relacionada

- Good Food Institute; reimaginando la proteína: <https://gfi.org>
- FAO; El futuro de la alimentación y la agricultura. Tendencias y desafíos: <https://www.fao.org/3/i6881s/i6881s.pdf>
- FAO & World Health Organization; Food safety aspects of cell-based food: <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/366650/9789240070943-eng.pdf?sequence=1>
- RTVE; Orbita Laika el podcast. ¿Qué comeremos en el futuro?: <https://www.rtve.es/television/20220131/orbita-laika-podcast-comeremos-futuro/2269060.shtml>
- Observatorio de Consumo de la Alimentación plant based en España 2022: <https://vegetales-wp.app.faable.com/wp-content/uploads/2023/01/Observatorio-de-Consumo-de-la-Alimentacio%CC%81n-plant-based-en-Espan%CC%83a-2022.pdf>