

Cinco ‘súper alimentos’ que serán nuestra comida en el futuro

El Ciudadano · 22 de noviembre de 2015



Cada día que pasa la población crece más y cada día es más evidente que pronto la comida que se produce en el mundo no será suficiente para abastecer a los millones de personas que habitamos el planeta Tierra.

Aunque actualmente existen diferentes técnicas como el uso de pesticidas que evitan que se pierdan cosechas enteras de vegetales o el uso de productos que hacen que la fruta madure antes para que pueda ser consumida antes de tiempo,

es obvio que los alimentos no se pueden alterar por siempre, es por eso que se han comenzado a explorar nuevas formas de alimentación.

Al parecer en el futuro los “súper alimentos” son los que le van a entrar al quite y nos salvarán de un futuro a la Wall-e, aunque no son los más apetecibles del mundo son una fuente inagotable de vitaminas. Estos son cinco “súper alimentos” que podrían alimentarnos un futuro cercano.

Algas con sabor a tocino. Aunque no lo crean existen, su nombre es ‘Dulce’ y es un tipo de alga que tiene un olor y un sabor parecido al del tocino. Estas algas fueron descubiertas por la Universidad Estatal de Oregón y tienen un alto valor nutricional.



Tom Tato. La empresa de vegetales Thompson & Morgan creó un tipo de planta capaz de dar tanto papas como tomates. No fue fácil les tomo 15 años de investigación, aunque los expertos aseguran que no es un resultado extraño, pues ambos productos son miembros de la misma familia vegetal. Con esta nueva planta se obtiene una doble ración de comida en el mismo espacio.



Insectos. Aunque a muchas personas no les fascine la idea de comer insectos se espera que para el 2100, un buen porcentaje de la población se alimente de ellos. Además de haber miles de insectos y ser baratos son una gran fuente de proteínas.



Pasta impresa en una impresora 3D. Ya nada nos sorprende, si ya es posible imprimir coches y hasta casas en tercera dimensión, ¿por qué no comida?, ahora

también se pueden usar las impresoras 3D para imprimir pasta, sólo se necesita una plancha a base de sémola y agua y una impresora que le de forma rápidamente. El grupo Barilla ya tiene su impresora de pasta y aunque aún no está funcionando al cien por ciento, aseguran que será un éxito en el futuro.



¡Pizza!. El sueño de muchos es alimentarse de pizza el resto de su vida, pero no crean que la pizza del futuro es cualquier cosa, se trata de una pizza que dura tres años. Fue creada por los investigadores de un laboratorio militar de Estados Unidos en Massachusetts como alternativa para alimentar a los soldados durante la guerra.



Fuente: ABC/Sopitas

Fuente: El Ciudadano