

Algas, orugas y hongos, los alimentos del futuro

El Ciudadano · 24 de mayo de 2021

La dieta de la "recuperación tras el riesgo" ha sido definida por un equipo de científicos de la Universidad de Cambridge como aquella que aportará los nutrientes esenciales que permitan la supervivencia del ser humano y tengan un mínimo impacto ambiental.



Por Gerardo Sifuentes

Imagina una **ensalada de algas, orugas y hongos**. Quizá en un **futuro no muy lejano** ésta sea parte de la dieta diaria en distintas **regiones del mundo**, debido a que deberán ser autosuficientes y adaptarse a las condiciones impuestas por el **cambio climático**.

Dado que los sistemas de abastecimiento de comida globales y locales pueden ser interrumpidos por eventos de gran magnitud, como la pandemia o **catástrofes causadas por el clima**, se han propuesto alternativas de **comida nutritiva y producción sustentables** que puedan cultivarse en ambientes controlados, como **invernaderos y laboratorios**, en hogares y comunidades urbanas.

Tras revisar **500 investigaciones publicadas en años recientes**, todas concernientes a la producción alternativa de comida, un equipo del **Centro de Estudios de Riesgos Existenciales de la Universidad de Cambridge, Inglaterra**, encontraron que existen una diversidad de opciones, como por ejemplo:

- **Microalgas**, como chlorella (*Chlorella vulgaris*) y la espirulina (*Arthrospira platensis*). Crecen rápidamente. Pueden cultivarse en fotobiorreactores, gabinetes cerrados que estimulan la fotosíntesis mediante luz eléctrica regulada.
- **Macroalgas**, como las algas azucareras (*Saccharina latissima*) y los mejillones (*Mytilus spp.*)
- **Microproteínas**, derivadas de hongos como el *Fusarium venenatum*, el cual se ha producido para su uso en productos cárnicos alternativos disponibles comercialmente desde hace varias décadas. Se cultiva mediante fermentación en reactores de temperatura y pH controlados.
- **Larvas de insectos criadas a escala**, incluidas la mosca soldado negra (*Hermetia illucens*), la mosca doméstica (*Musca domestica*) y el escarabajo del gusano de la harina (*Tenebrio molitor*).

Comunidades sustentables

El informe del estudio publicado en la revista [*Nature Food*](#), busca encauzar estas sugerencias como una plataforma de lo que llaman «**redes alimentarias policéntricas**», una aspiración utópica que busca comunidades sustentables, capaces de producir sus propios alimentos de manera local y constante, para reducir la dependencia de las cadenas de suministro globales. También se incluye un análisis sobre las **barreras técnicas, financieras y legales** que tendrían que enfrentar estas propuestas para poder realizarse en el futuro.

La producción de estos «**alimentos del futuro**» podría cambiar la forma en que funcionan la cadena de distribución vigente. El reporte concluye con esta sugerencia:

“Instamos a los científicos, ingenieros, inversionistas y legisladores a considerar los alimentos del futuro como una vía para mitigar la desnutrición. Esto incluye identificar y discutir abiertamente los desafíos subyacentes, así como explorar cómo los futuros sistemas de cultivo de alimentos pueden implementarse de manera rápida y rentable en respuesta a las inestabilidades actuales y en previsión de peligros futuros”

Fuente: [El Ciudadano](#)