

ACTUALIDAD / ALIMENTACIÓN / CIENCIA Y TECNOLOGÍA / MEDIO AMBIENTE /  
SALUD

# EE. UU. aprueba carne cultivada en laboratorio para consumo humano

El Ciudadano · 18 de noviembre de 2022

---

*La FDA dijo que está lista para aprobar la venta de otra carne cultivada en laboratorio*



El gobierno de EE. UU. ha despejado el camino para que los estadounidenses puedan comer **carne cultivada en laboratorio**, después de que las autoridades consideraran que un producto cárnico derivado de células animales es seguro para el consumo humano.

La **Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA**, por sus siglas en inglés) permitirá que una compañía de California llamada **Upside Foods** tome células vivas de pollos y luego las cultive en un ambiente de laboratorio controlado para producir un producto cárnico que no implique la matanza real de ningún animal.

La FDA dijo que **está lista para aprobar la venta de otra carne cultivada en laboratorio**, afirmando que está “participando en conversaciones con varias empresas” para hacer lo mismo, incluidas las empresas que quieren cultivar mariscos a partir de células de vida marina.

“El mundo está experimentando una revolución alimentaria y la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. está comprometida a apoyar la innovación en el suministro de alimentos”, dijo **Robert Califf**, comisionado de la FDA.

Dado que Singapur es actualmente el **único país** en el que los productos cárnicos cultivados en laboratorio se venden legalmente a los consumidores, la aprobación de EE. UU. podría abrir las puertas a un nuevo mercado de alimentos que, según los patrocinadores, es más eficiente y respetuoso con el medio ambiente que la ganadería tradicional.

“Veremos esto como el día en que el sistema alimentario realmente comenzó a cambiar”, dijo al Washington Post **Costa Yiannoulis**, socio gerente de Synthesis Capital, un fondo de capital de riesgo de tecnología alimentaria. “Estados Unidos es el primer mercado significativo que ha aprobado esto, es sísmico e innovador”.

Upside Foods, que anteriormente se conocía como **Memphis Meats**, recolecta células de tejidos animales y luego cultiva carne comestible en biorreactores. La compañía dijo que la carne cultivada es idéntica a la carne criada convencionalmente.

Todavía pasarán algunos meses antes de que la carne cultivada en laboratorio inunde los supermercados estadounidenses: cada producto deberá ser aprobado por los reguladores y Upside Foods **aún tiene que obtener la aquiescencia del departamento de agricultura de EE. UU. para su empresa.**

Tampoco está claro cómo responderán los consumidores a la perspectiva de carne de laboratorio. La nueva generación de sustitutos de la carne a base de plantas, como **Impossible Burger**, ha sido elogiada por muchos, pero no revolucionó el sector.

Pero la industria de la carne de laboratorio desea posicionarse como una **alternativa respetuosa con el medio ambiente** en una época de creciente preocupación por el impacto climático de la producción de carne, así como por los problemas de bienestar animal y la ganadería industrial.

Hay más de 150 empresas de carne cultivada en todo el mundo, respaldadas por varios miles de millones de dólares en inversiones, según el **Good Food Institute**.

Hacer que los alimentos sean más sostenibles es un tema central de las conversaciones sobre el clima de la Cop27, que pronto terminarán en Egipto. La producción mundial de alimentos es responsable de un tercio de todos los gases de calentamiento del planeta emitidos por la actividad humana, y la cría de animales para carne es responsable de la mayor parte de esta proporción. Los pastos y las tierras de cultivo ocupan alrededor del 50 % de la tierra habitable del planeta y utilizan alrededor del 70 % de los suministros de agua dulce.

Fuente: The Guardian

---

**Fuente:** [El Ciudadano](#)