

Algas, insectos y carne de laboratorio: los alimentos del futuro

Los cambios en la dieta -a raíz del incremento de los precios- tienden a ser paulatinos y, en un principio, la gente suele dejar de comer los productos que se encarecen y los reemplaza por otros conocidos pero más económicos.

¿Pero cómo llenaremos nuestros estómagos en el futuro si gran parte de lo que forma nuestra dieta básica se convierte en un lujo?

Aquí le presentamos algunos de los alimentos que, por extraños que nos parezcan, tienen el potencial de convertirse en nuestra comida de todos los días.

Según Morgaine Gaye, futurólogo alimentario, los insectos tienen una alta probabilidad de convertirse en un alimento básico.

Estos tienen un valor nutritivo semejante al de la carne y son una fuente importante de proteínas, de acuerdo a investigadores de la Universidad de Wageningen, en Holanda.

Además, el costo de criarlos es mucho menor en comparación al ganado, consumen menos agua y su huella de carbono no es significativa.

Y, por si fuera poco, existen 1.400 especies comestibles.

La idea no es presentar a los insectos en el plato tal como se ven, sino preparar albóndigas o salchichas con ellos.

"Los grillos o los saltamontes pueden molerse y usarse como ingredientes para preparar comidas, como por ejemplo hamburguesas".

Una gran parte de la población mundial ya se alimenta de insectos. Las orugas y las langostas son populares en África, las avispas son una exquisitez en Japón y, en Tailandia, los grillos forman parte del menú.

No obstante, dice Gaye, para que los insectos se vuelvan populares en Europa y en la mayoría de los países en América (aunque en algunas regiones de México, Venezuela o Colombia se consumen), es necesario cambiarles la imagen.

"Se aceptarán más fácilmente cuando pongamos un poco de distancia con el mundo de los insectos y empecemos a usar palabras para referirnos a ellos como minigano".

Alimentos estimulados por el sonido

Se sabe que el aspecto y el olor de la comida influyen a la hora de elegir lo que comemos. Sin embargo, poco se sabe del efecto del sonido sobre nuestro gusto. Ésta es un área de investigación relativamente nueva.

Un estudio reciente de la Universidad de Oxford, en Reino Unido, halló que ciertos tonos -más graves o más agudos- pueden hacer que un producto sepa más dulce o más amargo.

"Ninguna experiencia atañe a un solo sentido", dice el investigador Russell Jones.

Charles Spence, profesor de psicología experimental de Oxford, explica que el sabor de la comida puede ajustarse cambiando las propiedades sonoras de la música de fondo.

"Todavía no sabemos qué ocurre en el cerebro, pero algo pasa y eso es muy interesante", agrega Jones.

Una de las posibles aplicaciones del sonido sería utilizarlo para reducir la cantidad de algunos ingredientes que no son tan saludables si se consumen en exceso.

"Sabemos qué frecuencia hace que los alimentos sepan más dulces", afirma Jones.
"Potencialmente, podemos reducir el azúcar en una comida y usar la música para que la persona que la come no lo note".

Algunas empresas están aprovechando el vínculo entre el producto alimenticio y el sonido del papel o plástico que lo recubre. Una fábrica de papas fritas cambió el material de la bolsa de las papas por otro que hace un sonido más crujiente al abrirse, porque a sus consumidores les daba la sensación de que las papitas sabían más frescas.

Carne de laboratorio

Poco tiempo atrás, científicos holandeses produjeron carne in-vitro, también conocida como carne cultivada. Hicieron crecer tejido muscular a partir de células madre de vacas. Estos trozos de carne tienen la apariencia de un calamar.

Los investigadores esperan crear la primera hamburguesa de laboratorio para fin de año.

Según un estudio de la Universidad de Oxford, hacer crecer carne en el laboratorio -evitando así la cría de ganado- reduciría significativamente la producción de gases con efecto invernadero y el consumo de agua y energía.

Por otra parte, la producción de carne en laboratorio requiere una fracción de la tierra que se necesita para criar ganado.

Además, se puede adaptar el contenido de grasas y nutrientes según las necesidades.

El primer estudio científico para producir carne en laboratorio fue financiado por la NASA. La idea era ver si podía convertirse en un alimento para los astronautas en el espacio.

Algas

Puede que las algas se encuentren en el escalón más bajo de la cadena alimenticia, pero pueden ser una solución para algunos de los problemas más complejos del mundo, incluida la escasez de alimentos.

Sirven como alimento para los seres humanos y los animales, y pueden cultivarse en el océano.

Muchos científicos creen que los biocombustibles derivados de las algas pueden ayudar a reducir nuestra dependencia de los combustibles fósiles.

Desde hace mucho tiempo éstas forman parte de la dieta en Asia, y países como Japón tienen enormes granjas de algas.

Al igual que los insectos, pueden añadirse en la preparación de otros alimentos sin que nos demos cuenta.

Científicos de la Universidad de Sheffield Halam, en Reino Unido, probaron reemplazar la sal en el pan y otros alimentos procesados con alga en gránulos.

Estos gránulos le dan mucho sabor a la comida pero tienen poca sal, un ingrediente que afecta la presión sanguínea y que tiene efectos nocivos para la salud.

Y como existen 10.000 tipos en el mundo, el sabor que pueden aportar es bien variado.