

## Trending Ecoinnovación Agroalimentario

Las últimas novedades sobre la ecoinnovación en el sector agroalimentario directas a su bandeja de correo.

18/07/2017

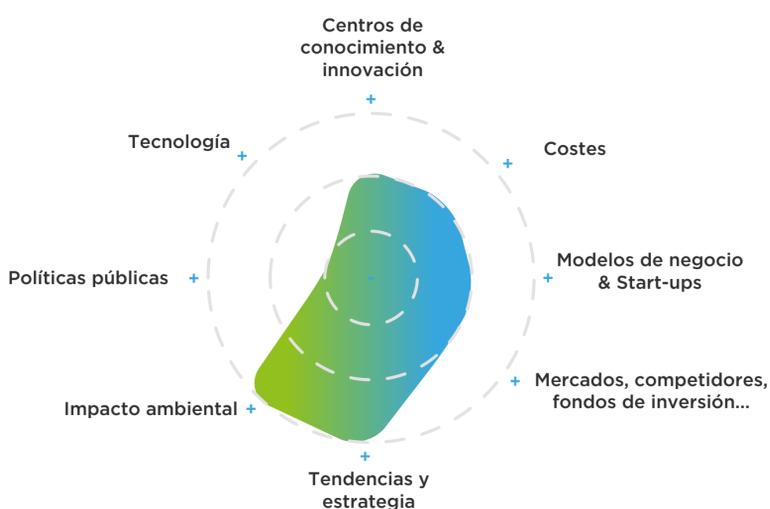
### ¿Serán los insectos la base de nuestra dieta del futuro?

La ganadería es responsable de un 15% de las emisiones de gases de efecto de invernadero planetarias, mientras que más del 85% de las poblaciones de peces ya se consideran sobre o totalmente explotadas. La **demandas de proteína** sigue creciendo a medida que la población global aumenta y los hábitos alimentarios en países en vía de desarrollo están cambiando. Se espera que para 2050 la demanda mundial de carne y productos de origen animal aumentará en un 75%. Esto supone un **reto para el sector alimentario**, que debe alimentar una población creciente en un contexto de escasez de recursos y bajo los efectos del cambio climático. ¿Podrían los insectos ser una posible solución para afrontar este reto?

Siendo la especie animal más abundante en el planeta con 10 mil millones de ejemplares por km<sup>2</sup> y ofreciendo una riqueza nutritiva con contenidos de proteína de hasta un 81% en materia seca, no parece una mala opción. Por eso, **cada vez más empresas están desarrollando y comercializando nuevos productos en base a insectos** de todos los tipos, desde barritas (*Chapul*), patatas fritas (*Six Foods*) y pasta (*Bugsolutely*) hasta alimentos de consumo animal (*Ynsect*).

Además, los productos en base a insectos tienen un **alto potencial de aplicación de la economía circular**, ya que requieren un menor uso de recursos, se puede aprovechar mejor el producto (un 80% de su peso corporal en comparación con el 40% del ganado) y se pueden criar en sustratos orgánicos como desechos de alimentos. El sector puede aprovechar estos beneficios para afrontar los retos del futuro, ofrecer dietas sostenibles y saludables, crear una nueva experiencia para el consumidor y a la vez reducir su impacto ambiental.

#### Radar de temáticas relacionadas:



Para conocer y comprender los retos y tendencias en ecoinnovación en el sector alimentario y explorar oportunidades a nivel local, el Laboratorio Ecoinnovación ha lanzado el programa Ecoinnova Agroalimentario.

### También se habla de...

¿Y si consiguiéramos carne de menor impacto ambiental? *Memphis Meats* es la primera empresa que ha producido carne de pollo y pato artificial cultivada en un laboratorio a partir de células.

No sólo encontramos proteínas en los animales. Descubre las **nuevas proteínas**, desde micoproteínas hasta algas marinas que podrían abastecer tanto la demanda humana como animal.



Quiero  
suscribirme

