

Visítalo en: <http://www.labolsa.com/foro/mensajes/1208174699/>

Carne de laboratorio. Solución al hambre ??. Va a ser que no !!

- [Asturhunter65] -
- 14:05 14/abr/2008

Comer carne generada en laboratorio ya no es ciencia ficción

Expertos reunidos en el I Simposio Internacional de Carne In Vitro consideran que la carne artificial estará en las estanterías de los supermercados en un plazo de cinco a diez años | Opina: ¿Comerías carne de laboratorio?

Antonio Martínez Ron , Madrid | 12/04/2008 |

Aspecto de una hamburguesa generada en un laboratorio

¿Te comerías un filete crecido en un tanque de acero inoxidable? Cuando en el año 2003 los primeros científicos hablaron de la posibilidad de generar grandes cantidades de carne artificial para alimentar a la Humanidad parecía un relato de ciencia ficción. Ahora, por primera vez, los expertos lo están planteando en términos de mercado.

Un informe presentado en el Primer Simposio Internacional de Carne In Vitro, celebrado en Noruega esta misma semana, plantea la posibilidad de que la carne producida artificialmente esté en las estanterías de los supermercados en un futuro cercano para competir con la carne tradicional si se aplican una serie de criterios técnicos.

Según estos expertos, esta carne cultivada podría resolver algunos de los desafíos más importantes de la Humanidad en las próximas décadas, como el aumento de la población o el impacto de la expansión de la ganadería en el medioambiente.

La propia ONU está interesada en el posible desarrollo de esta técnica, dada su previsión de que la población mundial pase de los 6.200 millones actuales a 9.000 millones en los próximos 40 años, y la falta de recursos para todos.

Una producción rentable

El informe presentado en Noruega (ver PDF) prevé situar el coste de producción de carne artificial en torno los 3.500 euros por tonelada frente a los 1.800 euros de la carne de pollo no subvencionada, un precio que le permitiría competir por una parte del mercado.

Para ello, la futura industria debe superar algunos retos, como la mejora de las tecnologías o enfrentarse a la mentalidad de los consumidores, que podrían mostrarse reticentes a consumir este tipo de productos.

En las nuevas factorías cárnicas, los tejidos musculares se desarrollarían en unos tanques de gran tamaño denominados biorreactores, en los que la carne crecería durante semanas.

Enlaces recomendados

¿Comerías carne de laboratorio?

El cultivo de estas partidas de carne arranca con una primera célula aislada que se divide sucesivamente en millares de nuevas células hasta generar grandes cantidades de tejido muscular que podrían ser

consumidas por las personas sin ningún peligro.

Aceptación del consumidor

Los científicos reunidos en Noruega admiten que una buena parte de la población no está aún mentalmente preparada para consumir carne in vitro. De hecho, prevén que una porción considerable de los costes de esta industria incipiente se irían en la creación de campañas de concienciación basadas en las supuestas bondades de esta carne: no tiene enfermedades, su producción contamina mucho menos y no provocará sufrimiento a los animales.

El dilema ético se plantea por el hecho de que este tipo de carne no nos parece "natural". Algunos especialistas, como el ingeniero estadounidense Paul Kosnik, sostienen que la carne in vitro es tan poco natural como lo pueda ser el yogur. Tan natural, asegura, "como meter a 100.000 pollos en jaulas y suministrarles una buena dosis de antibióticos".

De momento, los resultados conseguidos distan mucho de parecerse a un buen chuletón de Ávila. La composición de un filete es el resultado de una combinación de músculos, grasa y tejidos conjuntivos, cuya complejidad no ha podido ser reproducida sobre una placa de Petri.

Como prueba, tal y como recoge la revista Wired, destaca el hecho de que los asistentes a este primer Simposio Internacional no se han alimentado de sus propias creaciones de laboratorio, sino que se han pasado tres días de restaurante en restaurante, atiborrándose de salmón noruego.

.....