

## ¿Qué alimentos comeremos en el futuro?



¿Qué alimentos comeremos en el futuro? Sumar ingredientes vegetales, como algas, privilegiar legumbres, tubérculos, y harinas hechas con insectos son algunas de las ideas que surgen pensando en 2050.

Asimismo, académicas de la Casa de Bello plantean que el uso de tecnología en el diseño de alimentos puede contribuir a una producción más consciente con el medio ambiente. El Día Mundial de la Alimentación se celebra anualmente el 16 de octubre desde 1981. La fecha fue proclamada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura un año antes. Es en este contexto que académicas de la Universidad de Chile proyectan lo que puede pasar en 20 o 30 años más. Analizan cómo irá cambiando la alimentación con el paso del tiempo. Los efectos del cambio climático en los distintos territorios y formas de cultivar los productos. Y los cambios de hábitos que deberíamos todos y todas ir aplicando en nuestro día a día. La tendencia plant-based y tecnología alimentaria Lilian Abugoch James, académica de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, señala que “la tendencia es ‘plant based. Regular las producciones intensivas que aumenten el efecto del calentamiento global. La tecnología nos está mostrando que se puede producir alimentos a nivel de células madre. Por ejemplo, carne de ‘laboratorio”. La también integrante del Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química asegura que “se tenderá a una nutrición hecha a medida para cada persona. El cambio climático ya está instalado. Se puede recurrir a cultivos como la quínoa y las tunas. Que sean resistentes a estos cambios”. Biotecnología y nanotecnología aplicada Por su parte, la Dra. Johana López Polo, académica del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), afirma que “los alimentos del futuro estarán profundamente influenciados por los avances de la biotecnología. La ingeniería de alimentos y la nanotecnología aplicada. Con un enfoque prioritario en la sostenibilidad ambiental. La eficiencia de los recursos y la salud humana”. Asimismo, sostiene que los alimentos del futuro “no solo serán fuentes de energía o nutrientes. Sino vehículos de compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes. Antimicrobianas o inmunomoduladoras”. Sistemas alimentarios saludables y sostenibles Por su parte, la Dra. Lorena Rodríguez-Osiac, directora de la Escuela de Salud Pública de la UCHILE, coordinadora del Grupo GTOP, plantea que antes de pensar en la alimentación del futuro hay que pensar en la que tenemos hoy. “Lo que hagamos hoy en términos de producción de alimentos y de alimentación de las poblaciones va a incidir tanto en la salud de las personas en el futuro como en los sistemas alimentarios completamente. Hoy día la evidencia, lo que se está poniendo sobre la mesa, es la necesidad de pensar en sistemas alimentarios saludables y sostenibles. Eso significa

cambiar las formas de producción que hoy día tenemos”. Cambios de hábitos y consumo local Por su parte, Gabriela Lankin Vega , Ingeniera Agrónoma, Ph.D., del Departamento de Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agronómicas , apunta a los cambios de hábitos que tenemos que realizar y el impacto que estos pueden llegar a tener. “Es mejor hacer un poquito que no hacer nada. Si todo el mundo se queda pensando que su aporte es tan pequeño, esto no va a cambiar nunca. Cualquier cambio es importante y aporta”. Asimismo, apunta a la necesidad de realizar “cambios de hábitos. Entender de dónde vienen los alimentos. Exigirles a las autoridades que existan políticas públicas que tienen que ver con la trazabilidad. Con el consumo local. Con la optimización del agua de riego”. Y entrega el siguiente dato: Chile es un país donde el 70% del agua que se usa va al riego. El otro 30% se reparte entre la minería, la industria, el uso sanitario, entre otras. “Tiene que haber un incentivo para mejorar los sistemas de riego. Que los agricultores produzcan legumbres. Esto porque nosotros antes comíamos las legumbres producidas en Chile. Hoy un 90% de los garbanzos, por ejemplo, se importa. Teniendo un país agrícola”. Y apunta al rol del Estado: “Sería maravilloso que se incentivara que los agricultores volvieran a producir legumbres. Que le hacen bien al suelo, al ambiente y a nosotros. Un 30% del alimento se desperdicia. Es imperante aprender a no botar comida. A utilizar partes de los alimentos que hoy desperdiciamos y que son perfectamente utilizables (tallos, hojas, etc.)”. Algas, carnes sintéticas e insectos La innovación, el conocimiento y la tecnología estarán presentes en lo que comamos en un futuro cercano. “Serán fundamentales para la alimentación”, dice Lilian Abugoch James, académica de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas. “La tecnología y la biotecnología están en nuevas investigaciones. Se habla de insectos. Pero no se sabe aún el impacto que tendrá en el ambiente su uso intensivo. Uso de algas (que también están agotándose). Y de diversas tecnologías que permitirán tal vez a cada núcleo familiar crear sus propios alimentos”. En España, hoy ya se utilizan harinas elaboradas con insectos. Así lo asegura Gabriela Lankin, de la Facultad de Ciencias Agronómicas: “Uno es un grillo y el otro es una mosca, larva de mosca. No es la mosca doméstica, es otra. Allá ya existe harina de este grillo. Que se agrega a las barritas de cereales o energéticas. En el fondo, ya existe la autorización desde el ministerio de salud para que esos ingredientes se integren en la alimentación humana”. En Chile no existe eso todavía. Lo que sí existe son grandes granjas de insectos para vender harina para las salmoneras. También hay una fábrica de comida para perros cuya proteína es de insectos. “En este momento en Chile existe solo para consumo animal, no humano”. Volver a productos ancestrales Volver a los productos ancestrales es lo que plantea la profesora Lorena Rodríguez, de la Escuela de Salud Pública. “De hecho, ya hay estudios para la recuperación de alimentos como el amaranto y la quínoa. Que tienen condiciones de producción agrícola más sustentables porque requieren menos agua. Toleran cambios de temperatura. Y se pueden dar en distintas zonas geográficas”. Y agrega que “nosotros tenemos poca costumbre generalizada de consumir algas. Sin embargo, en las regiones costeras las personas que viven más cerca de la costa hace mucho tiempo que incorporaron a su dieta las algas de origen marino. Creo que ahí también hay una muy buena oportunidad de recurrir a elementos que usamos poco. Que son naturales, saludables. Y cuya producción tendrá que ser evaluada para que sea sostenible”. Alimentos biofuncionales del futuro Finalmente, la académica del INTA, Johana López, dice que “los alimentos del futuro combinarán biotecnología y sostenibilidad para crear sistemas alimentarios de bajo impacto ambiental. Y con alimentos que actúan no solo como sustento. Sino como sistemas biofuncionales”. Sin duda, plantea la especialista, “en la alimentación del futuro se incorporarán nuevos productos y tecnologías biotecnológicas que transformarán profundamente la forma en que nos alimentamos. La biotecnología, en conjunto con los avances en nanoencapsulación, permitirá obtener ingredientes altamente funcionales y estables. Capaces de conservar su valor nutricional y bioactividad durante el procesamiento y almacenamiento”. Y cierra señalando que “muy probablemente encontraremos en las estanterías alimentos que incorporen nanocápsulas con liberación controlada de compuestos bioactivos. Capaces de contribuir a la prevención o mejora de enfermedades específicas. Promoviendo al mismo tiempo una nutrición más personalizada y funcional”.