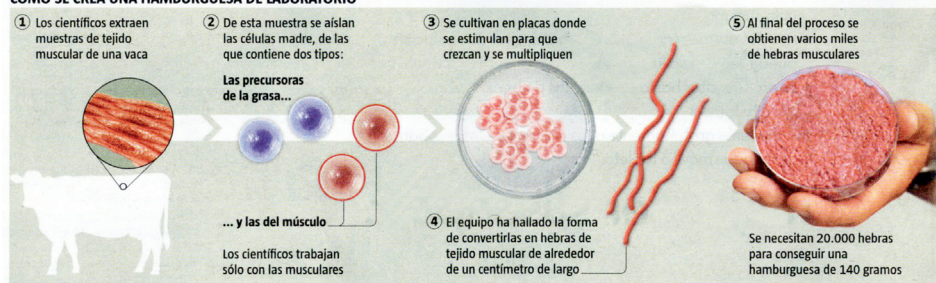


## La hamburguesa sintética

Aunque aparentemente no tenga nada que ver con lo nuestro, es decir, la avicultura, la noticia desvelada a comienzos de agosto de la aparición de la primera hamburguesa sintética, elaborada a partir de células madre vacunas, tiene unas connotaciones que, a la larga, no podemos pasar por alto todos quienes nos relacionamos con la producción animal.

En primer lugar, la noticia en sí nos informa de la presentación del producto, en Londres, por un equipo de la Universidad holandesa de Maastricht liderado por el Dr. Mark Post y contando con la financiación de uno de los fundadores de Google. El proceso se explica, con el detalle de divulgación requerido, en el adjunto esquema, por lo que no nos extenderemos sobre él.

### CÓMO SE CREA UNA HAMBURGUESA DE LABORATORIO



FUENTE: Universidad de Maastricht

Lo importante, a nuestro entender, son los resultados y las motivaciones del hallazgo, aquellos puestos de manifiesto por quienes degustaron el producto y éstas prestándose a todo tipo de consideraciones.

En cuanto a los resultados, las primeras impresiones de los consumidores fueron más bien pobres, al indicar que la así inventada hamburguesa, compuesta de una aparentemente carne picada, era mas bien insípida y que debía mejorarse. Esto ya fue reconocido por el equipo investigador, indicando que esta falsa hamburguesa, de naturaleza totalmente proteica, carecía de grasa y de mioglobina, aquella vehiculadora de los sabores en los alimentos y ésta responsable del color rojo de la carne, y que ambas faltas iniciales podían subsanarse fácilmente. Porque en cuanto a esto último hay que recordar que nosotros no solo comemos por el sentido del gusto, sino con actuación también de los sentidos de la vista, el olor, el tacto y otros aspectos...

Solventado esto –en su momento, no hoy-, otro aspecto más discutible son las motivaciones argumentadas por el equipo investigador, el disponer de un alimento –¿- que puede permitir el ahorro de una buena parte de la carne de vacuno que se consume en el mundo, que así no tendrá que proceder de la cría de millones de animales, lo que resulta muy caro y, además, insostenible para el medio ambiente en el futuro. En el caso concreto de la carne de vacuno – por el momento no se habla de otras especies animales, pero todo se andará –la industria es hoy responsable del 18 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero– y ello ha de crecer en el futuro a medida que países como China e India demanden más proteína animal -. En cambio, “con la hamburguesa sintética se reducirán en un 90 % las necesidades de tierra y agua y en un 70 % las de energía”, aseguran sus inventores. Y, de paso, siguen diciendo, “se evitará la crianza de animales, muchas veces en condiciones de bienestar lamentables para ellos”.

Visto así el tema, no hay duda de que la “seudohamburguesa” puede servir, en el futuro, para paliar el hambre en el mundo, especialmente en aquellos países en vías de desarrollo que hoy en día viven –o malviven– con un escandaloso déficit proteico. Por tanto, el descubrimiento sería una buena noticia desde el punto de vista social, aunque mala para el ganadero, en primer lugar de carne vacuna y, a la larga, posiblemente de otras especies si la técnica termina por aplicarse también a ellas.

Esto último hace que, hoy por hoy, en un mundo en el que ya debemos aceptar un montón de sustitutos de sabores, conservantes, antioxidantes, etc., vetamos la incorporación en los alimentos de antibióticos y determinados aditivos y, además, nos preocupamos por la presencia de OGM, veamos este descubrimiento como algo preocupante.

Por tanto y aunque el tema actualmente aun no afecte al sector avícola, creemos que tendríamos que concluir con la misma prevención que ya apuntamos en esta columna, el pasado mes de junio, al referirnos al “falso huevo”.

### PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN 2013

	1 año	2 años
España (sin IVA)	65 €	120 €
Extranjero (correo superficie)	95 €	190 €
Números sueltos		
España	6 €	
Extranjero	9 €	

La revista SELECCIONES AVICOLAS publica artículos originales y reproduce trabajos presentados en otros medios de comunicación. Los artículos originales deben reunir unos determinados requisitos, que se indicarán a los interesados. Los artículos no originales provienen de trabajos presentados en congresos y simposios nacionales o internacionales, de otras revistas científicas o de divulgación, o de estudios publicados por centros experimentales de todo el mundo, para lo cual cuenta con expresa autorización.

SELECCIONES AVICOLAS, fundada en 1959 por Federico Castelló de Plandolit, es continuación de la primera revista avícola en castellano publicada en el mundo, «Avicultura Práctica», editada en 1896 por el Prof. Salvador Castelló.