

## LA CARNE ARTIFICIAL, PROTAGONISTA DEL FÓRUM CÁRNICO 2019

Aunque no relacionado directamente con el sector avícola, el Fórum Cárnico 2019, que se celebró el 6 de noviembre en el Palacio de Congresos de Girona, co-organizado por Interempresas y el IRTA, al centrar su temática en las alternativas que se ofrecen a las carnes tradicionales abordó unos temas que, en su conjunto, afectan a todos los diferentes aspectos implicados actualmente en todas las producciones de carnes.



La justificación de la convocatoria proviene de que este sector viene observando, con cierta inquietud, cómo algunos consumidores están demandando productos sustitutivos de la carne en base a consideraciones sobre el medio ambiente, el bienestar animal o la salud.

Esto ha sido recogido por la industria alimentaria y ha permitido el nacimiento de nuevas empresas que pretenden ofertar en el mercado unos productos alternativos a la carne.

El Fórum se inició con la presentación de Jacint Arnau, investigador del IRTA, sobre el tema "Carne: futuro y futuribles", en la que se refirió a las propuestas actuales y futuribles en relación con el consumo de productos cárnicos, básicamente, de dos tipos, los análogos cárnicos en base a proteína vegetal y la carne cultivada.

El primer tema se tocó en un bloque con la participación de:

*Marc Coloma, de Foods for Tomorrow, tratando del ingrediente "Heura", una proteína 100 % proveniente de leguminosas.*

*Santi Aliaga, de Zyrcular Foods, que recientemente ha acordado con el Grupo Vall Companys la distribución de la primera salchicha de carne cultivada vegetal, la "Beyond Meat" en España.*

*Jaume Panella, de Noel Alimentaria, elaboradora de los productos "Veggie", embutidos sin presencia de carne.*

*José Luis Hernández, de Bormarket, distribuidora europea de la, la "Beyond Meat" y la primera hamburguesa vegetal del mundo...*

En un segundo bloque se trató del tema de la carne cultivada, con la participación de:

*Peter Verstrate, de Mosa Meat, la compañía holandesa creadora, de la primera hamburguesa a base de células cultivadas de vaca.*

*Raquel Revilla, de Cubiq Foods, empresa que ha desarrollado un producto graso a partir de células de pato y algas marinas.*

*Mercedes Vila, de Biotech Foods, que resumió la situación actual en el campo de las carnes cultivadas, indicando que es de esperar que el 40 % del consumo de carne en el mundo en el año 2040 provenga de las mismas.*

Tras las presentaciones de cada uno de los dos bloques tuvo lugar una Mesa Redonda en la que por parte de los numerosos asistentes al Forum se plantearon numerosas preguntas a los ponentes, que permitieron aclarar diversos aspectos planteados por las nuevas tendencias que se ofrecen en relación con el consumo de los productos cárnicos en general.

Una pequeña muestra comercial de una treintena de empresas involucradas en el sector cárnico, exhibida en la antesala del salón de actos, permitió durante el descanso de media mañana y al final del evento el contacto entre todos los asistentes y los ponentes, terminando con un coctel y la degustación de algunos de los productos sujetos a debate.

**En resumen, una iniciativa muy interesante para todo el sector cárnico en general, e incluso, de forma indirecta, con el de los productos de la carne de ave.**



Especialistas en diseño concepción y montaje de instalaciones avícolas  
**NAVES LLAVE EN MANO**

**MÁXIMO RENDIMIENTO DE SUS GRANJAS CON MAKER FARMS**



Comedero Matrix para Gallos



Recogida automática de huevos



Nido de Jansen

Comedero KONAVI Pollos

CHORE-LOGIC™ TS36 Touch Screen Control



Maker Farms es importador de las marcas



Avda. Alba Rosa 55-57  
17800 Olot (Girona) España



Tel: +34 972 26 12 60  
Fax: +34 972 27 06 61



www.maker-farms.com  
correo@maker-farms.com