

Reino Unido acaba de aprobar un alimento para mascotas hecho por medio de esta tecnología:

# La carne de laboratorio gana espacio, pero en medio de polémicas y prohibiciones en el mundo

Más de 150 empresas a nivel global investigan y desarrollan productos cárnicos a partir de células de animales. Mientras que Singapur e Israel han autorizado su consumo en humanos, en Italia lo rechazaron, veto al que buscan sumarse más naciones europeas y varios estados de EE.UU. El debate está servido.

JANINA MARCANO

**A** diferencia de la carne tradicional, la llamada carne de laboratorio se basa en un tejido cultivado a partir de células de un animal, pero sin tener que sacrificarlo.

Generalmente, el proceso parte con una pequeña cantidad de células madre del animal cuya carne se quiere replicar, la cual se coloca en un biorreactor (un aparato que produce un cambio biológico). Allí la mezcla se multiplica durante días hasta que se crea una carne comestible.

Se trata de una tecnología que surgió como una opción a futuro para la producción tradicional de carne, la cual ha sido señalada por su impacto ambiental.

En los últimos años, esta innovación ha dado pasos agigantados, consiguiendo aprobaciones para su producción en varios países. Esta semana, por ejemplo, se dio a conocer que los reguladores de Reino Unido aprobaron la comercialización de pollo cultivado en laboratorio para crear alimentos para mascotas.

Así, el país se convirtió en el primero de Europa en dar luz verde a la carne cultivada.

En Israel y en Singapur, en tanto, su consumo para humanos está legalizado, mientras que en Estados Unidos al menos dos empresas fabricantes cuentan desde 2022 con una certificación de seguridad de la Administración de Alimentos y Medicamentos de ese país (FDA, por sus siglas en inglés).

El escenario da cuenta de que la carne de laboratorio se está abriendo paso en el mundo. Según Business Insider, más de 150 compañías trabajan en carne y mariscos cultivados en todo el mundo, unas 50 en Europa.



La startup SuperMeat (Israel) fabrica desde hace años carne de pollo de laboratorio. En la foto, una hamburguesa creada en "The Chicken", una cocina abierta donde el público puede observar la producción de su pollo. Aún no está abierta a consumo humano.



Una vista de los laboratorios de la compañía israelí. En estos biorreactores se cultiva su carne de pollo.

Sin embargo, el fenómeno está ocurriendo en medio de polémicas y debates en torno a su prohibición en varios Estados.

El año pasado Italia se convirtió en el primer país de la UE en prohibir la carne cultivada, por medio de una ley que busca proteger la

ganadería y alude a los posibles riesgos sanitarios de productos basados en células.

Dentro del Viejo Continente también se inclinan a su veto Francia, Austria, República Checa, Grecia, Hungría, Chipre, Malta, Rumanía, Luxem-

burgo y Eslovaquia.

Por otro lado, en mayo pasado el gobernador del estado estadounidense de Florida, Ron DeSantis, firmó un proyecto de ley para prohibir estos productos.

"La carne cultivada es un intento vergonzoso de socavar nuestras orgullosas tradiciones y prosperidad, y se opone directamente a la agricultura auténtica", dijo DeSantis.

Otros estados como Alabama, Arizona y Tennessee están trabajando en la posibilidad de implantar medidas similares.

"Desde el punto de vista de la seguridad, la carne de laboratorio se hace en un entorno muy

controlado, donde es mucho menos probable que exista transmisión de enfermedades", comenta Javier Enrione, académico de la Escuela de Nutrición y Dietética de la U. de los Andes, quien ha trabajado en investigación de carne cultivada.

"La evidencia científica indica que no habría un riesgo al consumir este tipo de productos", afirma Enrione. Y añade: "Esto no se trata de un sistema que esté creando artificialmente una fibra muscular, sino que por medio de una célula, que es algo natural, replica los procesos de orden muscular para crear carne".

Coincide Waldo Díaz, bioquí-

mico y académico de Nutrición y Dietética de la Facultad de Ciencias para el Cuidado de la Salud de la U. San Sebastián.

"Es importante señalar que, en general, cuando la ciencia se transfiere a la comunidad es porque ya se encuentra en un punto de desarrollo que lo permite. Y para eso existe una serie de normativas. Así que cuando se aprueba un producto o forma de fabricación es porque ha pasado una serie de pasos para confirmar la seguridad", dice Díaz.

El experto consigna, eso sí, que las principales diferencias con la carne tradicional se centrarían en el contenido nutricional.

"Hay vitaminas y minerales de la carne natural que no se encuentran en la carne de laboratorio, a menos que el fabricante decida añadirlos, que es factible, pero es algo que los consumidores deben saber", afirma.

Para Cristian Acevedo, investigador en biotecnología de la U. Técnica Federico Santa María, quien lideró un estudio sobre carne de laboratorio en Chile, la polémica tiene relación con que esta tecnología ha avanzado mucho antes de que los países adapten sus regulaciones, un planteamiento con el que concuerdan los otros entrevistados.

"La primera disyuntiva es que unos dicen que esto es carne y otros, que no lo es. Los países deben revisar sus definiciones sobre qué se entiende por carne. Hay un tema legal que se debe revisar y resolver, más que prohibir solo por rareza", acota Acevedo.

En ese sentido, Díaz señala que estos nuevos alimentos podrían convertirse a futuro en una alternativa al consumo de carne tradicional, más que ser derechamente un sustituto.

Los especialistas coinciden con ello y dicen que, a futuro, será clave que los consumidores exijan información sobre los ingredientes de estos productos, tal como se indican en los alimentos tradicionales que se venden actualmente.