


# TECNOLOGÍA, ALIADA PARA ALCANZAR la naturalidad a gran escala

*Para hacer cada vez más accesible la alimentación con impacto positivo en la salud del planeta y de las personas será necesario apoyarnos de algunas tecnologías que pueden poner entre dicho lo “natural” en el sentido literal de la palabra.*



**Por: Beatriz Jacoste**

Directora de KM ZERO Food Innovation Hub

 [in/beatrizjacoste](https://www.linkedin.com/in/beatrizjacoste)

La búsqueda de la “naturalidad” por parte del consumidor empuja a la gran industria a reflexionar y reformular sus recetas para llegar a productos más limpios, transparentes y auténticos. Buscar alternativas a los colorantes, saborizantes y edulcorantes artificiales se vuelve imperativo para aquellas empresas que quieran seguir siendo relevantes en el mercado.

El consumidor consciente presta cada vez más atención al etiquetado y busca entender los ingredientes contenidos en las etiquetas. Este cambio nos obliga a plantearnos: ¿Qué es lo realmente natural? Pongamos como ejemplo el debate que emerge de la carne de “laboratorio”: esta semántica es poco atractiva para el consumidor porque presupone que no ha surgido de la naturaleza y, por tanto, podría ser dañino para nuestra salud. Sin embargo, los que trabajamos diariamente con la industria alimentaria, somos conocedores de que muchos de los alimentos provienen de un laboratorio (casi todos en las fases iniciales de innovación y desarrollo) y que no tienen por qué tener un impacto negativo en nuestro bienestar.

Por ejemplo, el yogurt, uno de los alimentos más extendidos en la dieta a nivel global, proviene de cocinas industriales (más similares a laboratorios) y se formula con procesos tecnológicos que permiten proporcionar una textura y propiedades organolépticas óptimas.

La comunidad científica coincide en que la mejor dieta es aquella basada en su mayoría en frutas, vegetales, hortalizas y legumbres procesadas mínimamente, como es la dieta mediterránea. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), los alimentos naturales son de origen vegetal (verduras, leguminosas, tubérculos, frutas, nueces y semillas) o de origen animal (pescados, mariscos, carne, aves, huevos y leche). Estos no pueden contener sustancias añadidas como azúcar, sal, grasas, edulcorantes y aditivos. El informe de EAT Lancet recoge conclusiones interesantes al respecto, añadiendo que además de estar basada en este tipo de alimentos, debe adaptarse al entorno local.

Sin embargo, no podemos eludir que, si hemos de abastecer con alimentos a una población creciente, que excederá los 9 mil millones de personas, debemos considerar tecnologías que nos

permitan producir de manera “artificial” más y mejores alimentos.

En este sentido, avances tales como la edición genética o tecnología CRISPR-19, que la opinión pública ha demonizado con guerras contra los “transgénicos” por considerarse alteraciones de la naturalidad de los alimentos, podrían suponer una solución real para enfrentarnos a los retos actuales del sistema alimentario.

Esta tecnología permite la domesticación de cultivos hasta tal punto que se podría enriquecer los alimentos con propiedades nutricionales o, bien, hacer que estos requieran de menos agua para su desarrollo, o sean más resistentes al cambio climático.

Además, los alimentos naturales tienden a no ser óptimos para consumir en un corto plazo. Con un problema eminente relativo al desperdicio de alimentos (casi un 40 % en la categoría de frescos a nivel global) es evidente que debemos estar abiertos a fórmulas que nos permitan conservar más tiempo los alimentos. Estas fórmulas pueden ser cada vez más naturales, con soluciones como las de Apeel o Poly Natural, que proponen un recubrimiento para prolongar la vida útil de las frutas con una solución basada en ingredientes exclusivamente naturales (evitando las ceras utilizadas generalmente).

Es cierto que debemos evitar, en la medida de lo posible, tomar alimentos ultra-procesados, que están causando un aumento en las enfermedades - cardiovasculares, obesidad y trastorno del sueño- relacionadas con la dieta y en los casos de personas con sobrepeso en todo el mundo. Sin embargo, no podemos permitirnos pensar que en un futuro cercano podremos alimentar a la población global con alimentos exclusivamente ecológicos, locales y sin aditivos de ningún tipo.

Los alimentos deben tener el sabor, el precio, y la conveniencia como base para convertirse en productos adoptados por la generalidad del

mercado. Por ello, sería utópico plantear un futuro en el que desterremos el azúcar o la grasa de nuestra industria.

No obstante, sí podemos aspirar a transformar esos productos de tal manera que sean más sanos. Dos empresas españolas pertenecientes al ecosistema de KM ZERO FoodInnovationHub están trabajando en esta dirección: BaíaFood está introduciendo en el mercado un nuevo alimento basado en una baya originaria de África que tiene aplicaciones nutracéuticas y alimentarias que podrían sustituir el azúcar.

---

*Según la OMS, los alimentos naturales son de origen vegetal u animal, **y no pueden contener sustancias añadidas como azúcar, grasas, edulcorantes y aditivos.***

---

Por otra parte, CubiqFoods está produciendo grasa “de laboratorio” con Omega-3. Con su solución, plantean una oportunidad para la industria de sustituir grasas como el aceite de coco en el caso de las formulaciones de quesos y yogures vegetales, y el aceite de palma en otros, consiguiendo productos mucho mejores a todos los niveles y haciendo que las grasas saludables sean mucho más sostenibles y accesibles.

Es necesario hacer cada vez más accesible la alimentación con impacto positivo en la salud del planeta y la de las personas. Para ello, será necesario apoyarnos de las tecnologías que tenemos a nuestra disposición, aunque esto signifique que el alimento no es “natural” en el sentido literal de la palabra. 