

Los insectos como alternativa a la carne

De la extrañeza al exotismo y del exotismo al interés creciente por llevar los insectos a tu plato. Desde hace años se investiga y la FAO ya ha recomendado su consumo en varias ocasiones

Cada vez hay más argumentos en contra del gran peso que la carne tiene en la dieta de muchos consumidores. Producir carne para saciar a una humanidad predominantemente carnívora implica deforestación, vertido de residuos, pérdida de biodiversidad...

A estos efectos colectivos se suman los individuales, con el reciente anuncio de la Organización Mundial de la Salud: la carne procesada es carcinógena y la carne roja es probablemente carcinógena.

Malos tiempos para la carne y gran potencial para los insectos. No hay ningún animal tan eficiente a la hora de convertir los recursos vegetales en nutrientes, lo que significa menos emisiones contaminantes, menos residuos y menos deforestación.

Son fuente de proteína fácilmente digerible y aportan también vitaminas, minerales y ácidos grasos.

No estamos hablando necesariamente de comerse una hormiga tal cual. Además de enteros, se está estudiando la posibilidad de comercializar insectos en forma de concentrados, polvos y extractos de componentes específicos (proteína, aceites, quitina...), ya sea para el consumo humano o como añadido en los piensos para animales.

Lo que dice la Ley

En países como Bélgica, Holanda, Reino Unido o Dinamarca ya se permite el consumo humano de algunos insectos.

En España estaba prohibido pero recientemente los eurodiputados han votado a favor de simplificar los procedimientos de autorización para nuevos alimentos (los que no se consumían habitualmente en Europa antes de 1997).

En el caso de alimentos que tradicionalmente se han consumido en países fuera de Europa, como ocurre con los insectos, el procedimiento se va a basar en la demostración de que existe un historial de "uso seguro".

Ahora la pelota queda en el tejado de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, que ya ha publicado una primera valoración:

tTdo depende de varios factores: tipo de insecto, método de producción, alimentación recibida, el procesado...

No más peligroso que la carne: los riesgos biológicos asociados a insectos no-procesados criados con alimentación autorizada son equivalentes a los de otras fuentes de proteína no-procesada, como la carne.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Nutrición](#) [Medicina alternativa](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>