

La proteína alternativa se está convirtiendo en un potencial de desarrollo industrial en Cataluña

[Multimedia](#)

INGAL Ingeniería proyecta la primera planta preindustrial abierta a todos los productores con cuatro procesos para la generación de alimentos de proteína alternativa en España

INGAL Ingeniería & Consulting es la adjudicataria del anteproyecto, promovido por la Generalitat de Catalunya, de creación de la primera planta preindustrial del Estado dedicada a la extracción, producción y transformación en proteína alternativa y de acceso abierto a cualquier de los centenares de productores españoles interesados actualmente en desarrollar líneas innovadoras de alimentos alternativos a la carne.

La iniciativa permitirá ofrecer maquinaria, tecnología y equipo a empresas que quieran experimentar en este ámbito. La inversión necesaria para la realización del complejo contempla una inversión prevista de 12 millones de euros.

El proyecto supone un claro empuje al desarrollo de la alimentación basada en proteínas vegetales y alternativas al ser concebido para dar servicio a aquellos industriales que necesiten validar nuevas líneas de producción alimentaria antes de planificar una producción a escala industrial así como su posterior distribución al mercado.

Esta instalación abierta y modular pionera en el estado ofrecerá un servicio esencial a las empresas que hayan superado la fase piloto de desarrollo de un nuevo producto, ya que se podrán validar en esta planta preindustrial los procesos para saltar a una escala significativa de producción. Entre las posibles aplicaciones se encuentran todas las relativas a productos análogos a la carne.

Concretamente, el complejo contará con una línea de producción de proteína vegetal aislada, una línea de extrusión por vía húmeda (proceso industrial que sirve para moldear producto), una línea de elaboración de producto final, una instalación dedicada a la fermentación de precisión, la planta piloto y un laboratorio de análisis.

El anteproyecto de la planta confiado al equipo de ingenieros de INGAL Ingeniería & Consulting con demostrada experiencia en diversos proyectos recientes del ámbito de las proteínas, definirá la extensión que definitivamente requerirá cada línea de proceso.

Un proyecto innovador

La planta se situará en Alcarràs (Lleida) en un espacio donde se desarrollará el primer biopolígono industrial, promovido por la Generalitat de Catalunya en el marco de la iniciativa BIOHUB CAT y de la RIS3CAT 2030 que cuenta con apoyo de la UE para la consecución de objetivos de un modelo industrial sostenible.

La construcción de la planta convertirá este punto en el primer polo de desarrollo del estado de la industria basada en proteínas alternativas a la carne, a imagen y semejanza de otras iniciativas semejantes ya operativas en Alemania, Francia e Italia. A escala mundial, EE.UU, Japón y Australia lideran en distintos puntos del globo el auge en la construcción de instalaciones similares.

"En INGAL Ingeniería & Consulting somos conscientes de nuestra posición como ingeniería agroalimentaria decana en España y nos comprometemos una vez más con las iniciativas más innovadoras en el ámbito de la tecnología alimentaria, concibiendo el proyecto que permitirá gestionar los procesos de producción y asegurando la seguridad alimentaria así como la sostenibilidad del modelo", señala el CEO de la firma, Eduard Roca.

"Con el presente proyecto confluyen una serie de condicionantes que lo hacen sumamente interesante. Estamos ante un momento disruptivo, hacen falta soluciones imaginativas y ser muy proactivo en un mercado y un mundo que se mueven muy rápido. En INGAL estamos preparados para afrontar y dar respuesta una vez más a los retos que los nuevos sistemas de producción plantean, tanto desde un punto de vista de seguridad alimentaria como de sostenibilidad o de eficiencia de los procesos", concluye Roca.

Además de las normativas de obligado cumplimiento, el fruto de la actividad de la planta diseñada por INGAL Ingeniería & Consulting se ajustará a la normativa correspondiente BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard), lo cual asegura las condiciones para la exportación.

El interés del consumidor por la salud, las consideraciones éticas y la ingesta adecuada de calorías proteicas son algunos de los factores que impulsan actualmente la demanda, además de una mayor concienciación social sobre la sostenibilidad del planeta y las consecuencias del cambio climático. El mercado global alcanzó los 4.000 millones de dólares en 2021, según los datos de GMI en su informe *Alternative Protein Market Report 2032* mostrando un alza constante.

La proteína alternativa procede de un recurso abundante

Las proteínas alternativas son proteínas no cárnicas que se obtienen de diversas fuentes, como plantas, hongos, algas e insectos. Estas proteínas tienen actualmente aplicaciones en una gran variedad de alimentos y bebidas, tanto para alimentación humana como para alimentación animal.

Existen numerosas proteínas alternativas presentes en la industria de alimentación animal, tales como la proteína de leguminosa, cebada, maíz, harina de girasol, semilla de algodón, entre otras.
