



FÓRMULA MAGISTRAL

Enric I. CanelaCATEDRÀTIC DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR.
FACULTAT DE BIOLOGIA DE LA UB

RECERCA EN NUTRICIÓ SOSTENIBLE

Aquests darrers anys s'ha produït un canvi en els hàbits alimentaris d'una part significativa de la població als països de més nivell econòmic. Més marcat en famílies de més nivell cultural i capacitat adquisitiva, però també entre les persones amb més consciència mediambiental.

Fa 30 anys poca gent havia abandonat totalment o parcialment la carn i havia introduït en la seva dieta l'alternativa de la proteïna vegetal. En alguns ambients s'havien introduït modes com ara la macrobiòtica i això havia portat a un comerç limitat dels aliments que aquesta dieta propugnava. La distribució de proteïna vegetal era escassa i una gran part era artesanal o venia de l'exterior. Aquesta manera de menjar sovint era considerada un esnobisme.

No pretenc fer un tractament ni històric ni sociològic, només constato que ara la situació ha canviat radicalment i, especialment, el canvi s'ha accelerat en el darrer lustre.

Les raons per al canvi d'hàbits són diverses. La principal, crec, és el desig de gaudir de millor salut i això és possible gràcies a una millor educació sobre temes de nutrició. Curiosament, coincideix amb un augment de l'obesitat, principalment infantil. Dues tendències actuals.

Una segona raó, que incideix en l'abandó de l'alimentació càrnia, rau en el respecte als animals, evitar el seu engreix, sovint en

condicions deplorables, i mort per alimentar-nos. Es considera cruel i innecessari.

La tercera, més moderna, es basa en la sostenibilitat ambiental. L'engreix i ús dels animals per sacrificar-los i produir carn no és sostenible. L'enorme consum d'aigua, pinsos i l'emissió de gasos hivernacle no són compatibles amb la nostra supervivència a la Terra.

Les dades més recents indiquen que la població que habitualment ja menjava carn està reduint el seu consum, fins i tot de manera dràstica, però encara creix el nombre de persones que en mengen. No hi ha encara un canvi clar en la demanada global, que augmenta lleugerament, però amb un descens o un canvi de tendència en zones concretes.

El que ja és evident és la creixent demanda de proteïna vegetal per substituir la carn. Només cal veure com molts supermercats han condicionat seccions dedicades a l'alimentació vegetariana on es poden trobar aquests productes. També proliferen botigues específiques. Les grans empreses de l'àmbit estan produint alternatives a la carn. En 10 anys el volum de negoci de proteïna vegetal als Estats Units podria arribar als 85.000 milions de dòlars.

NOUS MODELS ALIMENTARIS.

Ignoro la previsió a Europa, però s'està investigant sobre els nous models alimentaris. Alguns no són nous. Segons el rànquing de Xangai, la Universitat de Wageningen és la



La població que consumia carn de manera habitual es redueix. ARXIU



El que ja és evident és la creixent demanda de proteïna vegetal per substituir la carn. Només cal veure com molts supermercats han condicionat seccions dedicades a l'alimentació vegetariana on es poden trobar aquests productes. També proliferen botigues específiques

millor del món en els camps de la ciència agrícola i la tecnologia dels aliments. Aquesta universitat dels Països Baixos és en una petita ciutat que s'ha convertit en un pol de formació i recerca en el camp de l'alimentació. Wageningen és el nucli central de l'enorme complex de Food Valley.

Una de les línies en què treballa Food Valley és la transició proteica. Es tracta de restablir l'equilibri proteic en la dieta, amb una reducció del consum de proteïnes animals i més proteïnes vegetals. La innovació és clau per aconseguir les característiques sensorials adequades als consumidors dels nous aliments.

Amoïna veure la poca innovació alimentària que hi ha a Catalunya, més enllà de l'esnobisme en la restauració útil per aconseguir clients gurmets, però poc per a un objectiu dieteticoeconòmic.

És cert que sempre trobem excepcions. Foods of Tomorrow, del Poblenou de Barcelona, està entre les set empreses emergents europees amb grans xarxes de distribució de carn vegetal. Són tres britàniques, tres neerlandeses i una catalana. Foods of Tomorrow es coneix sota la marca Heura i ja és en alguns països d'Europa i Àsia. Potser arribarà a gran empresa. Hi ha més empreses com Santiveri, sempre innovadora, però poc més. Quan passejo per un centre comercial que subministra aquests productes, veig alguna producció local, però predominen les marques exteriors.

Tot i que les exportacions catalanes del sector de l'alimentació són un 11,5% del total, el pes específic dels productes que incorporen innovació és baix. Per què estem en una posició tan poc reeixida? Hem de ser el pol del coneixement del sud d'Europa? De coneixement i recerca en tenim, manca capacitat per portar-lo al sector productiu.

Food Valley

El 2004: doble d'aliments amb la meitat de recursos. Es va constituir Food Valley. Disposa d'uns 8.000 científics treballant-hi, més de 120 empreses neerlandeses i 20 amb la matriu fora dels Països Baixos. Està centrat en la Universitat de Wageningen i hi ha el World Food Center a Ede, entre altres centres. Seria com un parc científic de l'alimentació però fet en un lloc on creuen que el coneixement i la innovació són la riquesa i el benestar.