

CON INGREDIENTES DE ORIGEN VEGETAL

Ya producen una carne artificial "de cerdo" y hasta pueden hacer chorizos

La "carne sin carne" avanza, a pesar de los recientes cuestionamientos que recibió por no ser tan saludable como se propone. Y en la feria de tecnología CES que se está haciendo en Las Vegas, la empresa estadounidense pionera del rubro, **Impossible Foods**, anunció que dio un paso más allá y, a la carne de ternera *fake* en base a productos vegetales, se le sumó ahora una alternativa a la carne de cerdo, con la cual, asegura, se puede producir **incluso chorizos**.

Estos productos veganos están elaborados en laboratorios a partir de **soja, aceite de girasol y de coco**, así como aminoácidos, vitaminas, azúcares y hierro que logran darle la textura y sabor similares al de la carne porcina. Según Impossible

Foods, se pueden cocinar **las mismas recetas**.

"Tiene un 40% menos de calorías que la carne, un 60% menos de grasa y cero colesterol", aseguró el fundador de Impossible Foods, Pat Brown, durante la presentación del producto, ayer en la CES, según informó la agencia EFE.

La imitación de carne de cerdo se llama Impossible Pork (Cerdo Imposible) y está certificada para **el consumo de las dietas kosher y halal**, que no permiten a sus seguidores comer carne de cerdo o sus derivados.

Del mismo modo que con la imitación de carne de ternera, Impossible Foods se ocupó de que la alternativa al cerdo satisfaga tanto a consumidores como a cocineros, por lo



Plato. Con el Impossible Pork.

que el producto sin cocinar es rosado y tierno, mientras que una vez cocido se vuelve más **oscuro y jugoso**.

Por su parte, la cadena de restaurantes de comida rápida Burger King, que ya sirve en Estados Unidos hamburguesas de ternera elaboradas a base de plantas, aseguró que en un futuro próximo incluirá también en su menú las **salchichas producidas con** este sucedáneo de carne de cerdo.

"A la gente que come carne de cerdo lo que les gusta es el producto final, pero no el hecho de que provenga del cadáver de un animal o los recursos que se usaron para criar ese animal. Por eso nuestro objetivo es sustituir el producto final de la forma lo más exacta posible", apuntó Brown.

El cerdo es la **carne más consumida a nivel mundial**, por encima de la ternera y del pollo, por lo que su sustituto elaborado a base de plantas tiene un gran potencial en el mercado, especialmente en lugares como China, donde la demanda se ha disparado en los últimos años. ■

Tel.:
informes@