

TENDENCIA CRECIENTE

Alimentos del futuro: crece la demanda de proteínas alternativas a la carne



Motivados por la conciencia ambiental, el bienestar animal y la salud, cada vez más consumidores prefieren alimentos de origen vegetal y análogos de la carne. En este contexto, las legumbres ocupan un lugar preferencial y se presentan como una oportunidad única para la Argentina, que cuenta con potencial para abastecer un mercado en auge.

POR LAURA PÉREZ CASAR

Cada vez son más los consumidores que eligen dietas especiales basados en sus valores. En su mayoría, los motiva la conciencia ambiental, el bienestar animal y la salud. Este marcado interés en saber qué contienen y cómo fueron obtenidos los productos que los argentinos ponen en su mesa impulsa una tendencia en auge.

Más informados y exigentes, los consumidores tienden a evitar alimentos con ingredientes o aditivos sintéticos en exceso y demandan aquellos saludables, nutritivos y *clean label* o con

etiquetado limpio. Esta tendencia, que comenzó de la mano de los vegetarianos y se extendió con los veganos, hoy alcanza a los flexitarianos.

Esta nueva categoría de consumidores agrupa a quienes, por diversos motivos, decidieron reducir al mínimo el consumo de carne animal, denominados vegetarianos flexibles. Según una reciente investigación de mercado realizada por *Innova Market Insights* (empresa líder mundial de conocimiento en la industria de alimentos y bebidas), Alemania lidera este movimiento con un 69 % de su

población que reconoce consumir carne una vez a la semana, seguido por el 53 % en el Reino Unido y el 38 % en Estados Unidos.

Por su parte, un informe de enero de 2020 de *Markets and Markets* estima que el mercado mundial de sustitutos de la carne para 2026 alcanzará los 3,5 mil millones de dólares, lo que representa una tasa compuesta anual del 12 % durante el período de pronóstico. El mercado está impulsado principalmente por la creciente demanda entre los *millennials*.

Ahora bien, ¿qué es un producto análogo de la carne?, ¿existen alimentos capaces de reemplazar a la proteína animal?, ¿qué lugar ocupan las legumbres en este escenario?, ¿es una oportunidad para la Argentina?, ¿hay potencial para satisfacer este mercado en auge?

Para Trinidad Soterías, investigadora del Instituto de Tecnología de Alimentos del INTA Castelar, “a escala global, existe una demanda creciente de consumidores que buscan productos alternativos a la carne motivados, principalmente, por aspectos ambientales, nutricionales y relacionados con la conciencia animal. Aunque, también, exigen variedad y buen sabor”.

Así, surgen los análogos de carne que componen una clase de productos alimenticios sin proteínas cárnicas que intentan imitar sus características desde el punto de vista organoléptico y nutricional, simulando las clásicas hamburguesas, salchichas y *nuggets*, entre otros.

Un estudio de la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas del ex Ministerio de Agroindustria de la Nación –actual Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca– confirmó que se consolida una tendencia hacia la búsqueda de produc-

tos sustitutivos de la carne. Entre los alimentos emergentes se destacan las legumbres, semillas, granos y cereales ancestrales o cultivos andinos, y los frutos secos. En esta línea, aseguran que se trata de “una oportunidad para emprender con éxito”.

Gabriel Prieto –referente del INTA en cultivos de invierno– dio un paso más y reconoció: “Desde mediados de 2019 vemos una tendencia creciente y sostenida en nuestro país”, destacó el especialista de Arroyo Seco –Santa Fe–, quien confirmó que “la demanda aumentó significativamente”.

Es que, a la tendencia global de alimentación saludable, se suman factores tales como un menor precio de las legumbres frente a los productos cárnicos, el mayor rendimiento culinario y su fácil conservación.

Como si fuera poca la evidencia, una reciente encuesta sobre los hábitos de los consumidores realizada por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) mostró que un tercio de los consultados declaró haber reducido la proporción de carnes en la alimentación, lo que lo amplía el margen de habitantes dentro de la categoría de flexitarianos.

Para Soterías, “la necesidad de disponer de alimentos de calidad para una población en expansión sumada a la imperante necesidad mundial de lograr que las cadenas de valor sean más sostenibles, hace que las proteínas provenientes de fuentes distintas de los animales entren en escena con fuerza, solas o en combinación con la carne”.

Según la investigadora, “es indiscutible que los paradigmas de la alimentación se encuentran en plena transformación y los esfuerzos de la industria de análogos están enfocados en reducir al mínimo la brecha entre el gusto, la textura y la experiencia de comer carne con aquella experimentada al consumir sus análogos libres de carne”.

Y agregó: “Si bien la adopción de los productos alternativos a la carne se encuentra en pleno desarrollo, se vislumbra el auge de estos por parte del sector alimentario, al tiempo que se espera que el número de flexitarianos continúe creciendo”.

Legumbres: protagonistas en la transformación

Arvejas, lentejas y garbanzos. Las tres especies de legumbres se presentan

Desde mediados de 2019, la demanda de legumbres en la Argentina crece de manera significativa.



Por la bondad del clima y la fertilidad de los suelos, la Argentina se destaca en el mundo por su potencial para abastecer la creciente demanda.



como alternativas promisorias. En el libro “Legumbres, semillas nutritivas para un futuro sostenible” de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) se destacan las propiedades de este alimento y se lo considera como uno de los más nutritivos del planeta y extraordinariamente beneficioso para la salud.

Además, se las describe como plantas muy eficientes: su cultivo permite intensificar las rotaciones, con beneficios en los cultivos sucesores con el nitrógeno fijado naturalmente y una mayor disponibilidad de agua. A su vez, tienen un costo bajo para los agricultores, pueden ser cultivadas en tierras secas con un tiempo de conservación prolongado.

En este mismo sentido, Prieto subrayó que “una de las principales ventajas que tiene la incorporación de legumbres en los esquemas productivos, a diferencia de los cereales, es la capacidad de fijar nitrógeno del aire, mediante la simbiosis con bacterias específicas, y mejora la estructura del suelo a partir de rotaciones más intensas en siembra directa”.

“Cuando se incorporan legumbres, como antecesor de los cultivos de verano, los beneficios se multiplican, no solo porque tienen un consumo de agua menor que el trigo o porque dejan un mejor balance de nitrógeno en el suelo, sino

que, además, desocupan el lote 20 días antes que el trigo lo que permite asegurar así más recursos para el cultivo sucesor”, destacó Prieto.

Con respecto al garbanzo, Ana Fekete, investigadora del INTA Cerrillos –Salta– señaló que “tiene perspectivas positivas en cuanto a su participación en el comercio exterior” y destacó la extensa trayectoria del INTA Salta en el desarrollo de cultivares mejorados en un contexto nacional con poca disponibilidad de variedades.

“Más allá de ser una leguminosa para grano seco importante por la cantidad y calidad nutritiva de sus componentes, hoy representa una oportunidad para la Argentina, por su calidad para exportación a países Mediterráneos de Europa, así como del Mercosur y andinos de América”, expresó Fekete.

Un consumidor que demanda, un sector que ¿responde?

Las últimas cifras de la Cámara de Legumbres de la República Argentina (CLERA) coinciden con las publicadas por la Bolsa de Comercio de Rosario (BCR) y aseguran que la producción de legumbres en la campaña 2017/18 alcanzó las 686.500 toneladas en la Argentina, mientras que las exportaciones

Una encuesta del IPCVA mostró que un tercio de consumidores declaró haber reducido la proporción de carnes en su alimentación.

alcanzaron el 75 % de la producción con 512.000 toneladas.

Incluso, hay estimaciones para el sector que calculan una proyección de crecimiento de hasta el 20 % en los próximos años en la demanda de alimentos de origen vegetal y análogos de la carne que ubican a las leguminosas en un rol protagónico. Ahora bien, ¿cuáles son los desafíos a los que se enfrenta el sector?, ¿la Argentina puede abastecer este mercado en auge?, ¿es realmente una oportunidad?

Para Prieto, “la Argentina es el país con mejores chances del mundo de satisfacer estas necesidades y abastecer este mercado en alza”. De acuerdo con el especialista, nuestro país presenta ventajas competitivas clave tales como la bondad de sus inviernos y la fertilidad



de sus suelos, con menores costos que implica la fertilización o riego.

Es que, según detalló, las legumbres de invierno —arveja, lenteja y garbanzo— se siembran sin resignar a los cultivos de verano como soja y maíz. Además, no compiten con otros cultivos de invierno como la cebada o el trigo.

“Durante el invierno, se ocupa entre el 25 y el 35 % de la tierra disponible en la zona núcleo”, aseguró, al tiempo que recalcó: “Hay un 60 % de suelo barbechado durante los meses invernales con capacidades oseosas, a merced de las malezas tolerantes y la pérdida de agua por el consumo de las malezas o por la evaporación directa”.

Pocos países del mundo “pueden hacer doble cultivo como la Argentina porque los inviernos son tan crudos que no tienen tierra disponible para trabajar”, indicó Prieto.

La promoción, un desafío

De acuerdo con el referente en legumbres del INTA, esta creciente demanda plantea un desafío para los productores y toda la cadena de legumbres, principalmente, referida a la promoción para la inclusión de estos cultivos.

“Es importante que desde el gobierno y desde los organismos técnicos difundamos las bondades de este cultivo, fo-

mentemos su incorporación a las dietas forrajeras y hasta impulsemos su incorporación como ingrediente a la industria alimenticia”, recalcó Prieto.

Es que, para el referente del INTA, cortar la harina de trigo con harina de legumbres en la industria panificadora implica potenciar el aporte adicional de proteínas y de otros nutrientes tales como hierro y zinc a los alimentos. También puede ser incluida en otras recetas y sumarlo desde las golosinas hasta los fideos.

Más información: *Trinidad Soteras soteras.trinidad@inta.gov.ar; Gabriel Prieto prieto.gabriel@inta.gov.ar; Ana Fekete fekete.ana@inta.gov.ar*

Los cambios de hábito en la alimentación representan un desafío y una oportunidad para el sector productivo nacional.

