



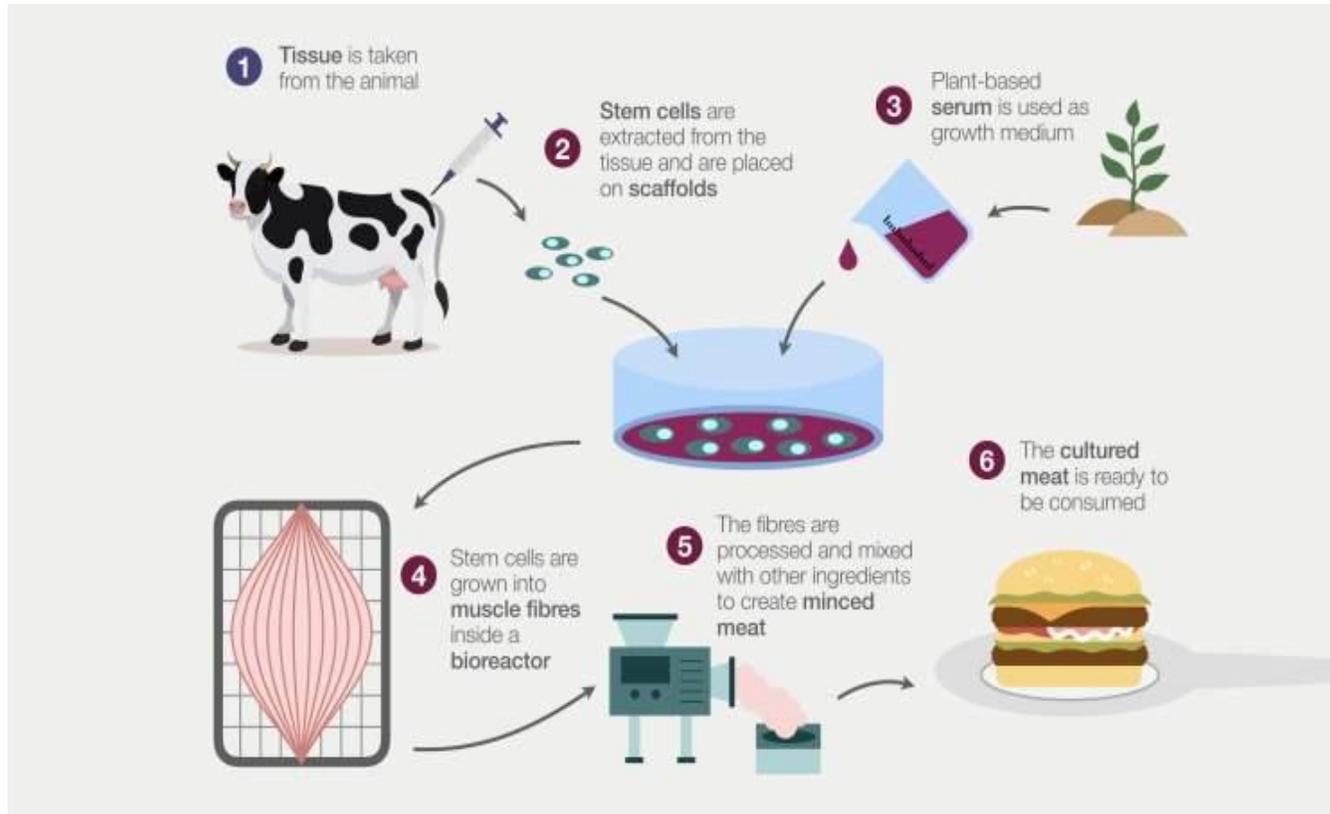
Il curioso caso della carne 2.0 - IP e dintorni

L'esperienza spagnola

Carolina Montero

29 maggio 2023

Come si ottiene la carne?



A tal fine, si preleva una biopsia da un campione di tessuto cellulare animale vivo, che viene poi posto in un ambiente a temperatura e ossigeno controllati. Questo tessuto viene alimentato con sostanze nutritive da un bioreattore attraverso un processo naturale di proliferazione cellulare, ottenendo così carne coltivata, che acquista sapore a seconda degli ingredienti aggiunti.

Un processo che finisce per sviluppare la carne come se fosse fatta all'interno dell'animale, ma senza la macellazione dell'animale o la modificazione genetica, e che presenta anche importanti caratteristiche. Con una sola biopsia si può ottenere la carne di fino a 50 suini, oltre a essere di grande utilità in un ambiente bovino o avicolo.

Inoltre, questi alimenti hanno un contenuto più elevato di aminoacidi, sono privi di colesterolo e grassi saturi e possono includere grassi sani e ingredienti funzionali. Si tratta di valori chiave per l'Unione Europea, che dal 2017 ha preso in considerazione questo tipo di ricerca in una gara in cui Israele, oltre a Singapore, è già in vantaggio.

Así es la carne cultivada en laboratorios: España cuenta con una de las industrias más potentes del mundo

- * El Ministerio de Ciencia ha subvencionado con 3,7 millones a ocho empresas
- * La carne se consigue desde la biopsia a un animal vivo para luego cultivarla
- * Con solo una extracción se puede conseguir el equivalente a 50 cerdos



Foto: Dreamstime



Adrián Arranz

Madrid • 11/03/2021 - 14:16

Con il proliferare di diversi studi che mettono in guardia sul problema del consumo di carne animale come abbiamo sempre fatto, la scienza sembra trovare una soluzione a tale assunzione che sarebbe addirittura più salutare. Si tratta della cosiddetta "carne da laboratorio", che è già legale a Singapore e dove la Spagna ha una delle industrie più potenti al mondo nella ricerca. Riuscite a immaginare di mangiare una bistecca senza che la mucca o il maiale debbano morire per questo? Questo è il progetto a cui otto laboratori spagnoli stanno lavorando da qualche settimana con una sovvenzione (del valore di 3,7 milioni di euro) del Ministero della Scienza per lo sviluppo di carne coltivata, grassi sani e ingredienti funzionali.

Con l'azienda basca BioTech Foods in testa, che ha ottenuto il primo finanziamento della Commissione europea per questo tipo di alimenti, l'obiettivo è che entro il 2040 almeno il 30% del consumo di carne provenga dai laboratori. Un alimento che si sviluppa a partire dall'animale, ma senza che questo muoia e sfruttando meglio le sue risorse.

We want to be part of the solution

To share a well-balanced planet, we must find alternate means and quickly.
Cultivated meat is the powerful answer to our needs, our wellbeing and our very viability: efficient high-quality protein for humankind, sustainable environmentally and respectful for animals.

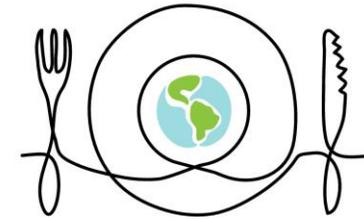


Real **Safe**
Sustainable
Healthy **Tasty**

“Good for you, better for all”



Foods.



What do you ask for a food product?
**The first thing to be safe right?
Then make it tasty, healthy and nutritious.**

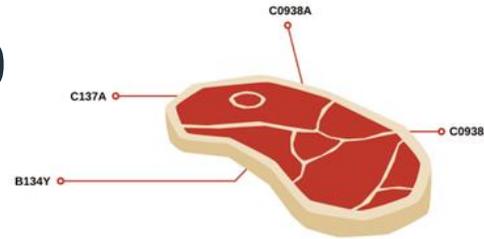
Well, we can offer you these four essential characteristics in our cultivated meat.

We are what we (m)eat

We want to change the way we produce meat kindly with animals, our planet and our future.



“L'obiettivo della Commissione europea è che almeno il 30% del consumo di carne nel 2040 abbia origine nei laboratori.”



La Basque Biotech Foods ha ottenuto il primo finanziamento dalla Commissione Europea per sviluppare il cibo del futuro.



Il settore alimentare è uno dei più importanti a livello mondiale. Nel 2021 ha generato un profitto di ottomila miliardi di dollari e si prevede che continuerà a crescere, motivo per cui probabilmente sta subendo una trasformazione permanente.



Secondo le Nazioni Unite, nel mondo c'è abbastanza cibo per sfamare l'intera popolazione mondiale, che attualmente conta quasi otto miliardi di persone. Nonostante ciò, più di 820 milioni di persone soffrono la fame. Una delle ragioni è lo spreco di cibo.



La crescita della popolazione urbana e il cambiamento dei modelli di consumo impongono un aumento del livello di produzione alimentare, che si scontra con alcuni ostacoli, come i cambiamenti ambientali, l'erosione del suolo e la scarsità d'acqua. I nove miliardi di persone che abiteranno il pianeta nei prossimi decenni saranno in grado di nutrirsi?

Crean grasa cultivada en laboratorio para mejorar la textura y calidad de la carne artificial

ALIMENTACIÓN David Hernández | 9 abr. 2023 7:00h.



Con este método, la carne cultivada en laboratorio podría tener una textura y un sabor similar a la carne real.

Grasso coltivato in laboratorio per migliorare la consistenza e la qualità della carne artificiale

Con questo metodo, la carne allevata in laboratorio potrebbe avere una consistenza e un sapore simili a quelli della carne vera.

La carne artificial entra en la dieta: casi la mitad de los consumidores la compraría

Un estudio del centro tecnológico AINIA establece que el bienestar animal y el respeto al medio ambiente son los principales motivos para aceptar la incorporación de este producto artificial en la dieta habitual



Laboratorio de cultivos celulares de AINIA. LP Mercoledì, 22 marzo 2023 | Aggiornato 23/03/2023

La carne artificial entra nella dieta: quasi la metà dei consumatori la comprerebbe



Uno studio del centro tecnologico AINIA stabilisce che il benessere degli animali e il rispetto dell'ambiente sono le principali ragioni per accettare l'inserimento di questo prodotto artificiale nella normale alimentazione.



Le tre ragioni principali per il consumo di carne coltivata sono il benessere degli animali (63%), il rispetto per l'ambiente (50%) e la curiosità di provarla (48%). Il profilo del potenziale consumatore di carne artificiale ha abitudini alimentari sane e appartiene per lo più alla Generazione Z.



Tra i principali ostacoli citati dagli intervistati all'acquisto di carne artificiale ci sono il possibile prezzo elevato (52%), la mancanza di informazioni (45%) e la diffidenza (44%). Tuttavia, la maggior parte dei consumatori, il 78%, afferma che integrerebbe il consumo di carne coltivata con carne tradizionale o alternative a base vegetale.



Attualmente, la maggior parte dei consumatori, il 95%, copre il proprio fabbisogno proteico includendo le proteine animali nella propria dieta regolare; il 23% lo fa consumando proteine vegetali e il 33% consumando alimenti arricchiti di proteine, secondo Ainia. (22.03.2023)

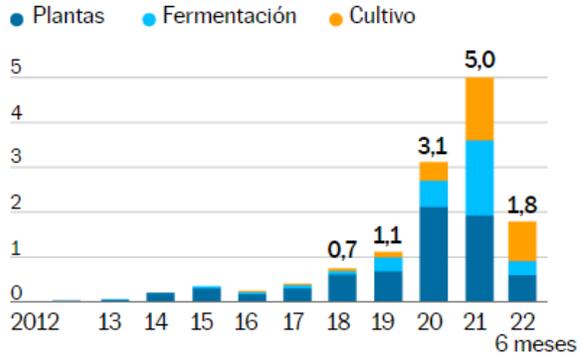
La carne falsa se desinfla. ¿Burbuja? No tan rápido, las proteínas vegetales son la antesala de la mayor revolución alimentaria

A pesar de que el furor que despertaron las hamburguesas veganas hace unos años se desinfla, el sector atrae cada vez más inversión porque hay en marcha varios desarrollos tecnológicos y científicos que zarandearán el billonario negocio de la comida

El mercado de las proteínas vegetales

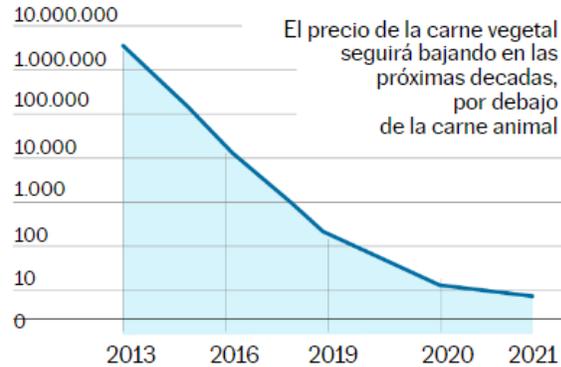
Capital invertido en *start-ups* de proteínas

En miles de millones de dólares



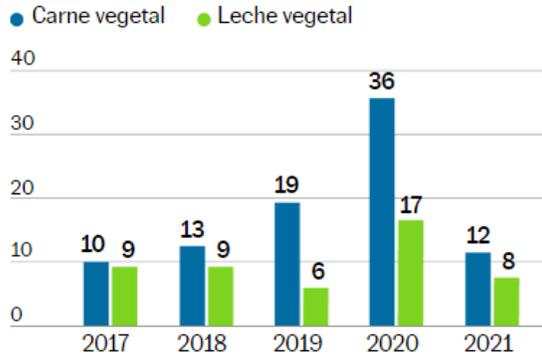
El coste de la carne cultivada

En dólares por libra de peso



Crecimiento en las ventas minoristas de carnes y leches de origen vegetal

En Norteamérica y Europa. En %



Emisiones de gases de efecto invernadero

Por tipo de alimento. Gramos de CO2 por kilocaloría

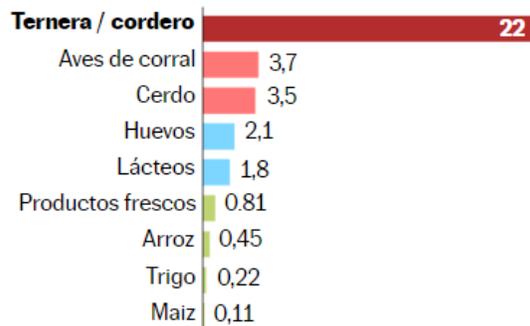
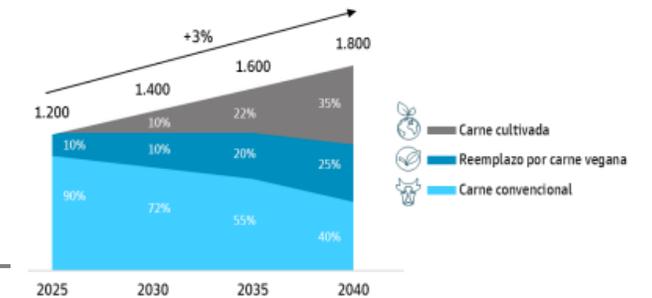


Figura 11: Previsión del mercado cárnico mundial



Fuente Pitchbook, 2022

Secondo i dati forniti da specialisti di analisi di mercato, attualmente la carne tradizionale ha una quota di mercato superiore al 90%, mentre le carni a base di proteine hanno solo il 4% del mercato totale della carne, ma entro il 2040 potrebbero raggiungere il 40% del consumo.

Le carni coltivate, invece, dalla quota di mercato quasi trascurabile che detengono attualmente, e che è praticamente confinata ai laboratori più innovativi, si stima che entro il 2040 il suo consumo potrebbe raggiungere il 35% del mercato della carne.

La UE veta etiquetar como carne las hamburguesas vegetales

• La medida propone llamarlas “discos vegetarianos” como solución



La nueva norma aún tardará unos años en entrar en vigor (Gloria Carrón)

ALBERT MOLINS RENTER

06/04/2019 00:43 | Actualizado a 06/04/2019 02:25



La medida propone llamarlas “discos vegetarianos” como solución

El comité de Agricultura del Parlamento Europeo ha votado a favor de prohibir que se puedan denominar como hamburguesa, filete, salchicha, escalope y burger productos que no sean cárnicos.

En la práctica, esto quiere decir que ya no se podrán vender hamburguesas vegetales o salchichas de soja, usando estas denominaciones en los envases. El comité propone, para el caso de las hamburguesas, usar el nombre de “discos vegetarianos”.

Organizaciones ecologistas –como Greenpeace y Birdlife– y algunos eurodiputados sospechan que detrás de estas medidas se encuentra la industria cárnica, aunque el eurodiputado socialista francés **Éric Andrieu** –responsable de supervisar la legislación– lo negó y dijo que la prohibición era simplemente “sentido común” y que se había tomado pensando exclusivamente en el “interés de los consumidores”.



Desde el 2017, tampoco se pueden llamar leche o yogur a productos hechos a base de plantas

Según Andrieu, se ha considerado que la denominación bistec “se debe conservar para un bistec de carne”, y que “se deben crear nuevos nombres para todos estos nuevos productos”, porque las personas “necesitan saber qué es lo que están comiendo”.

Para el eurodiputado francés, la medida es una oportunidad para que las marcas vegetarianas dejen su impronta y exhiban su

creatividad.



Press and Information

Court of Justice of the European Union
PRESS RELEASE No 63/17
 Luxembourg, 14 June 2017

Judgment in Case C-422/16
 Verband Sozialer Wettbewerb eV v TofuTown.com GmbH

Purely plant-based products cannot, in principle, be marketed with designations such as ‘milk’, ‘cream’, ‘butter’, ‘cheese’ or ‘yoghurt’, which are reserved by EU law for animal products

The same is true if those designations are accompanied by clarifying or descriptive terms indicating the plant origin of the product concerned. However, there is a list of exceptions.

Tecnología ■ *Novaceno*

A BASE DE FERMENTACIÓN

La leche de vaca que no es de vaca, pero sabe igual y es más sana

El mercado de las proteínas sintéticas no para de crecer. Ahora le toca el turno a la leche de vaca de laboratorio, una versión sintética que mantiene todo su sabor, pero es más saludable



Esta leche sintética de vaca sabe igual que la real, según afirman sus creadores. (Remilk)

Latte di mucca che non è latte di mucca, ma ha lo stesso sapore ed è più sano.

Il mercato delle proteine sintetiche è in continua crescita. Adesso è il turno del latte di mucca prodotto in laboratorio, una versione sintetica che mantiene tutto il suo sapore ma è più sana.

L'azienda prevede di scalare le sue attività e di espandersi a livello globale, anche se per arrivare in Europa dovrà passare il filtro dell'EFSA, l'agenzia di regolamentazione alimentare dell'UE. "Le nostre proteine casearie, prodotte su scala industriale, ci permettono di cambiare il volto del mercato lattiero-caseario", affermano

THE HISTORY OF THE UNITED STATES

THE HISTORY OF THE UNITED STATES

THE HISTORY OF THE UNITED STATES