

INVESTIGACIÓN

21 Jun 2023

La FAO y la OMS identifican 53 peligros en la carne cultivada en laboratorio



REVISTA rumiNews +

Conforme crece la producción comercial de alimentos de origen celular, es más urgente despejar una de las principales incógnitas de los consumidores: ¿son inocuos?

Por este motivo, la **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)**, en colaboración con la **Organización Mundial de la Salud (OMS)**, ha publicado el documento «*Aspectos de seguridad alimentaria de los alimentos de origen celular*».



El documento, que consta de 134 páginas y se basa en una **amplia bibliografía científica**, tiene por objeto compartir el estado actual de los conocimientos con las partes interesadas pertinentes e informar a los consumidores sobre los aspectos de **seguridad alimentaria de los alimentos de origen celular**.

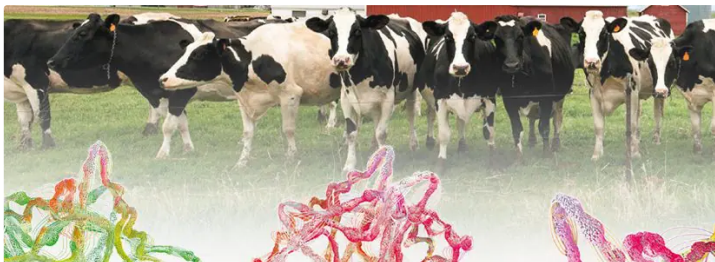
A lo largo de la consulta a expertos, se debatieron **todos los peligros potenciales** en las cuatro etapas de la producción de alimentos a base de células: **adquisición de células, crecimiento y producción de células, recolección de células** y **procesado de alimentos**.



Según los resultados, existen 53 fuentes potenciales de peligros que pueden provocar problemas y consecuencias negativas para la salud. Entre ellos figuran la contaminación



tóxicos, antibióticos y priones.



La mayor parte de los **peligros potenciales para la seguridad alimentaria** en la producción de alimentos a partir de células, como los **contaminantes y residuos microbiológicos**, no son nuevos.

Para proteger la seguridad alimentaria existen muchas herramientas de mitigación de riesgos, como las **buenas prácticas de higiene**, fabricación, cultivo celular, **análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)**, así como principios y métodos generales para evaluar la seguridad del producto final como alimento completo.

Aunque muchos peligros ya se conocen y existen en los alimentos producidos de forma convencional, los expertos coincidieron en que la atención debe centrarse en **los materiales, insumos, ingredientes, alérgenos potenciales y equipos específicos** que desempeñan un papel especial en la producción de alimentos celulares.

Se debería prestar especial atención al **mecanismo de proliferación celular en biorreactores**, utilizando componentes biológicos como factores de crecimiento y hormonas de suero animal o de origen no animal para desencadenar y acelerar el cultivo celular.

Dichas moléculas biológicamente activas pueden interferir en el metabolismo o se han vinculado al desarrollo de determinados tipos de cáncer. Por consiguiente, este tipo de productos con efectos potencialmente cancerígenos podrían ser especialmente graves para la salud humana.



En un reciente coloquio celebrado en Bruselas y organizado por el **Grupo Operativo sobre Animales** y la **Asociación Belga de Ciencia y Tecnología de la Carne**, **Peer Ederer, de Goal Sciences**, habló de la **carne cultivada en laboratorio** y subrayó que **no es la solución**. A pesar de los miles de millones de dólares invertidos en agricultura celular, como demuestran **Paul Wood** y otros, **la carne cultivada no será un verdadero sustituto de la carne natural**.

Según él, los productos cárnicos celulares no son idénticos a los que pretenden sustituir.

en carne convencional.

Por otro lado, es posible que **se pierdan muchas funciones sociales de la ganadería y la producción animal** más allá de la nutrición, como los **servicios ecosistémicos**, los beneficios de los subproductos y las contribuciones a los medios de subsistencia y el significado cultural.

Por otra parte, no se dispone de **métodos de producción detallados**, por lo que resulta imposible confirmar las numerosas características de los productos y las alegaciones de sostenibilidad.



Galicia Granja



*Según un estudio de la **Universidad de Oxford**, la producción en biorreactores de alto consumo energético podría tener **peores consecuencias medioambientales a largo plazo que la ganadería en términos de emisiones de CO₂**, que tienen un efecto invernadero menos potente, pero son mucho más persistentes que el metano.*

*Recientes cálculos muestran también que, si quisiéramos cubrir la demanda adicional de **carne para 2030 exclusivamente con carne de cultivo**, tendríamos que **construir casi 150.000 biorreactores**, lo que tendría **más del doble de impacto en la producción de este producto artificial (352 millones de toneladas de CO₂e)** que si el consumo se cubriera con ganadería natural (150 millones de toneladas de CO₂e).*

La **conclusión** del documento de la FAO y la OMS es que la identificación del peligro es sólo el primer paso en el proceso formal de evaluación de riesgos. Para llevar a cabo una evaluación de riesgos adecuada de los alimentos derivados de células, es esencial recopilar suficientes datos científicos o información



El análisis de riesgos llevado a cabo por los miembros del Panel Técnico es un primer paso extremadamente importante en la reflexión sobre todos los posibles problemas de seguridad alimentaria que podrían derivarse **del consumo de alimentos obtenidos a partir de células**. Además, los comentarios de las comunidades científicas internacionales sobre esta publicación contribuirán al avance de este campo.

Es necesario **extremar la precaución**, ya que todavía hay muy poca información y **datos insuficientes sobre la seguridad real de la carne cultivada en laboratorio**.

Fuente:

EUROPEAN LIVESTOCK VOICE

Te puede interesar:

La carne cultivada deja más huella de carbono que la de origen animal

Se acuerdan 294,61 millones en programas agrícolas y ganaderos

Avances recientes en genética bovina