

TEMA: Alimentación

SUBTEMA: Negocio insectos comestibles

REFERENCIA: Pulso de San Luis. (16 de marzo de 2020). Granjas de insectos comestibles, negocio alimenticio prometedor. Recuperado de <https://bit.ly/311hQl6>

NOTA:

Granjas de insectos comestibles, negocio alimenticio prometedor

El cultivo y consumo de insectos es una opción ante la creciente demanda de alimentos en el mundo; poseen un alto valor nutritivo, comparable con productos de origen vegetal como frijol, lenteja, maíz y chile, afirmó José Manuel Pino Moreno, del Instituto de Biología (IB) de la UNAM.

Son versátiles, pues con ellos se preparan sales, barras nutricionales, pan, salsas, dulces, alimento para perros y gatos, y hasta helados, y se encuentran en todas partes, se producen rápidamente y poseen tasas elevadas de crecimiento.

Una de sus características más importantes es que son extremadamente aprovechables; por ejemplo, “los chapulines, por cada dos gramos de peso, ofrecen uno de alimento, mientras que una res, por cada 108 gramos de masa corporal, brindan sólo un gramo comestible”.

Acompañado por Carlos Labastida Villegas, titular del Programa Universitario de Alimentos (PUAL) de esta casa de estudios, en la conferencia “Los insectos comestibles de México y su valor nutritivo”, Pino Moreno resaltó que en zonas rurales, principalmente, la gente complementa su alimentación con insectos, que son silvestres y limpios. “Ellos saben dónde buscarlos y cómo prepararlos”.

Alternativas nutrimentales

En el auditorio José Luis Sánchez Bribiesca, de la Torre de Ingeniería, resaltó que los insectos son tan versátiles que se encuentran en una “etapa de innovación de productos”. Las líneas de investigación referentes están en boga y son un conocimiento de todos y para todos.

Son un alimento totalmente orgánico, nutritivo, cien por ciento de origen natural y un complemento proteínico, subrayó el técnico académico del IB.

Por ejemplo, los chapulines y las mariposas son ricos en tiamina, y los los gusanos de maguey (rojos y blancos), lo son en grasas; la grana cochinilla cuenta con un pigmento (ácido carmínico) que se utiliza en la industria alimentaria, farmacéutica, dulcera, refresquera y láctea, entre otras.

En México se industrializa la comida entomófaga en Oaxaca, Hidalgo, Puebla, Estado de México, Ciudad de México y Querétaro, entre otras entidades.

En Oaxaca los insectos se consumen como entremeses o en platillos más elaborados, incluso tipo gourmet. Además, no sólo son parte de la gastronomía, sino un símbolo de identidad. “Los chapulines en nuestro país son un gran negocio; son altamente solicitados y consumidos”, apuntó.

A nivel mundial existen aproximadamente 250 empresas que industrializan insectos o productos relacionados. En esa línea están Bélgica, Brasil, Canadá, Dinamarca, España y Estados Unidos, estos dos últimos líderes en la producción de mosca doméstica y de mosca soldado.

También Finlandia, Francia (líder en gusano amarillo de las harinas), Holanda, Reino Unido, Vietnam y Tailandia (primer productor global de grillos con fines comestibles en el planeta).

COMENTARIO

La versatilidad que existe en el consumo de insectos, los posiciona como una opción para alcanzar seguridad alimentaria a nivel mundial pues son un producto aprovechable, con alto contenido proteico y orgánico. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)¹ menciona que en 2030 tendremos que alimentar a más de 9.000 millones de personas, y los insectos cubren de forma óptima las cantidades requeridas de calorías y aminoácidos que nuestro organismo necesita, y en todo el mundo se consumen más de 1.900 de especies de insectos comestibles.

Una de las grandes problemáticas a nivel mundial es la hambruna, el cultivo de insectos podría encaminar a la industria alimentaria a una producción sostenible de alimentos eliminando la hambruna, sumado a que dentro de sus aspectos positivos, la producción de insectos produce menos emisiones de metano, gases de efecto invernadero y de estiércol, además pueden ser utilizados para descomponer desechos, reducir los malos olores y facilitar el proceso de compostaje².

¹ Peralta, A. (17 de abril de 2018). Insectos comestibles en México. *El Universal*.

Recuperado de <https://bit.ly/2FIEq1E>

² DW. (16 de octubre de 2019). México: el país líder de la revolución insectívora.

Recuperado de <https://bit.ly/3l3lURI>

Alcanzar la seguridad alimentaria en una población mundial creciente no es una tarea sencilla, por eso se debe apostar por opciones que resulten accesibles en la producción, exportación y que generen la menor cantidad de contaminantes posibles. El consumo de insectos no es algo nuevo en nuestro país, poseemos la mayor cantidad de insectos comestibles, ya sea para su consumo directo o como acompañamiento de platillos y bebidas. Esta diversidad de especies representa una oportunidad en el mercado internacional, por su aporte nutrimental nutricional que contribuyen a mantener una dieta saludable, comparándose con alimentos tan importantes como el maíz y el frijol.

RESPONSABLE

Cynthia Guadalupe Hernández Rojas