



2024KO MARTXOA

# Enfoka-Trends

*Foodtech: etorkizuna izango duen sektore berri bat*

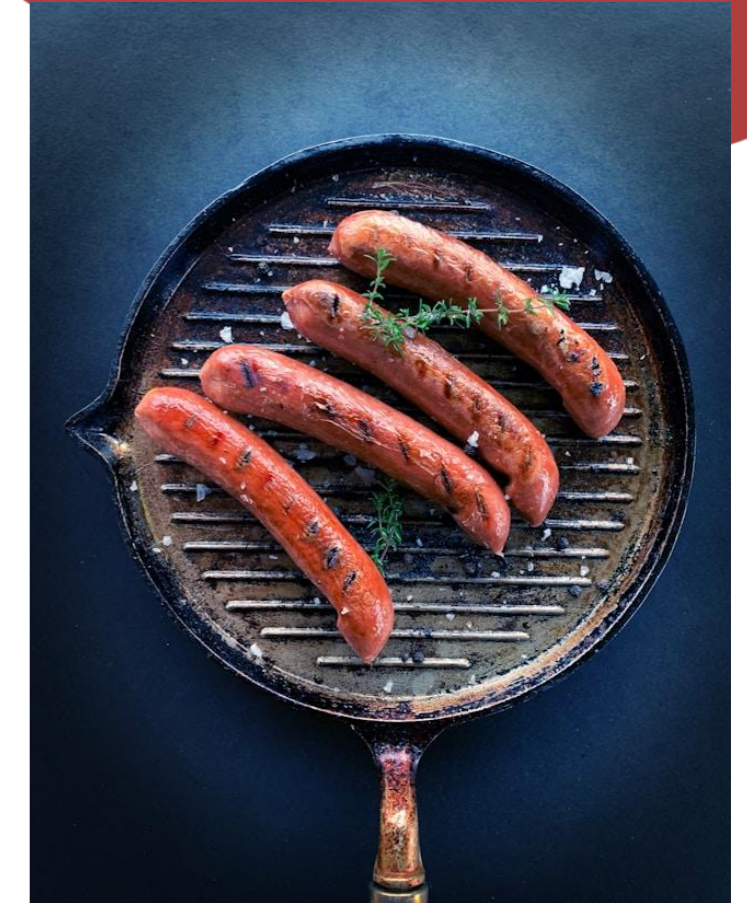
# Foodtech: etorkizuna izango duen sektore berri bat

ENFOKA-TRENDS 2024ko MARTXOA

Gure dietak klima-aldaketan dituen eragin zuzenei buruzko kontzientziazio handiagoak eta inbertitzaileentzako baldintza bizigarriek inbertsio-kopuru errekorak erakarri dituzte Food Tech-en startupetarako. Gaur egun, inoiz baino gertuago gaude teknologia disruptiboak sortzetik, milaka milioi pertsonarentzako elikagai eskuragarriak eta elikagarriak landatzea ahalbidetuko dutenak, planetako baliabide naturalak suntsitu gabe.

Iraultza hori gertatzen ari da, gizarte gisa, premiazko erantzuna behar duten aurrekaririk gabeko erronkei aurre egin behar diegulako. Elikatze-sistema global iraunkorrago bat sortzea funtsezkoa da, eta aldaketa bat eskatzen du hornidura-katearen fase guztietan, nola ereiten den, banaketa-prozesuetatik igaro arte; teknologiaren zeregina egoera konplexu hori konpontzen laguntzeko irtenbideak ematea da.

Bestalde, bizi-ohitura osasungarriak hartzeak elikagai berrietara bultzatzen ditu kontsumitzaileak, hala nola haragi beganora. Atzean geratu ziren babarrun hanburgesak landare hanburgesa mota erabilgarri bakarra ziren egunak. Landare-elikadurak forma guztietan izan duen gorakadarekin batera, haragiaren itxura, ehundura, usaina eta zaporea gertutik imitatzen duten haragi-produktu begetalak ere ugaritu egin dira.



[Like meat](#) argazkia [Unsplash-en](#)

# Foodtech: etorkizuna izango duen sektore berri bat

Produktu horiek ez dira soilik kontsumitzaile begano edo begetarianoentzat, haragi-kontsumoa murriztu nahi duten kontsumitzaileentzat ere badira, osasun-arrazoiengatik edo ingurumen-arrazoiengatik. Hala adierazi du Brandwatchek The Good Food Instituteterako garatu duen elikagai horren kontsumoari buruzko ikerketa batean. Landare-jatorriko haragia, haragi landua eta hartzitua garatuz, gure elikadura-sistemaren ingurumen-inpaktua arintzea, gaixotasun zoonotikoen arriskua murriztea eta, azken batean, baliabide gutxiago dituzten pertsona gehiago elikatzea bilatzen da.

Haragi beganoa, begetala, based landarea... kontsumitzaileek termino asko erabiltzen dituzte gauza bera deskribatzeko, izan ere, hainbat azterlanek sentimendu negatibo maila handiak antzeman dituzte haragi artifiziala terminoaren inguruan. Artifiziala, suzedaneoa eta sintetikoa bezalako hitzek kontsumitzaileek errealia ez den zerbait espero dezaten eragin dezakete.

Badirudi negozio-ildo horren etorkizunak etorkizun oparoa izango duela; izan ere, proteina alternatiboko Espainiako lehen industriaurreko planta sortzeko proiektua onartu berri da, eta aukera irekia emango die fase pilotua gainditu duten haragiaren elikagai alternatiboak garatzeko interesa duten ehunka ekoizle espainiarrei, eta beren produktuak garatu eta testatzeko behar duten makineria eta teknologia eskainiko zaie, batez ere leguminosetatik (soja, ilarrak eta zerealak) datorren proteinarekin egindakoak.

ENFOKA-TRENDS 2024ko MARTXOA



[Like meat](#) argazkia [Unsplash-en](#)

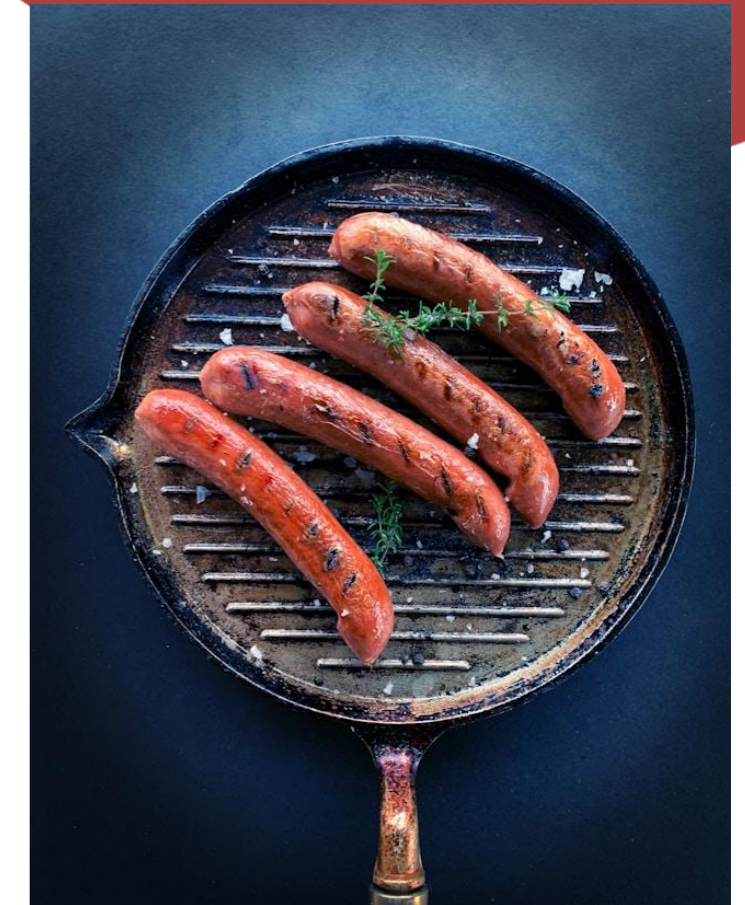
# Foodtech: etorkizuna izango duen sektore berri bat

ENFOKA-TRENDS 2024ko MARTXOA

Izan ere, produktu beganoen erosketa izugarri handitu da Espainian, European baino askoz gehiago. Zehazki, kontsumitzaileen % 43k gutxienez astean behin erosten ditu elikagai beganoak, eta 2018an, berriz, % 10ek. Gainera, biztanleriaren % 13k beganotzat, begetarianotzat edo flexiterianotzat jotzen du bere burua, eta zifra hori etengabe handitzen da urtero.

Gaur egun, kontsumitzaile gehienak flexitarianoak dira, hau da, landare-proteina konbinatzen dute, eta, konplexurik gabe, animalia-proteinaren zatiak hartzen dituzte noizean behin. Horren jakitun diren sektoreko enpresek badakite elikagai tradizionalagoei alternatiba osagarriak eskaini behar dizkietela, landare-oinarriko produktuen gero eta eskaera handiagoari aurrea hartuz.

Joera horren adibide ona da Vegan Food Club, Espainiako startup berria, % 100 beganoa eta jasagarria den janari-platerak egiten dituen eta etxez etxe ematen dituen, gizartean dieta osasungarriagoa sustatzeko, planetan inpaktu negatibo txikiena eraginez. Foodtech hau Valentzian jaio zen 2020an. Prestatutako janaria osasungarria ere izan daitekeela erakutsi nahi du, eta kontsumitzaileen eskura jartzen du etxez etxeko janari beganoaren zerbitzua, prezio eskuragarrian eta ingurumena errespetatuz.



[Like meat](#) argazkia [Unsplash-en](#)

# Foodtech: etorkizuna izango duen sektore berri bat

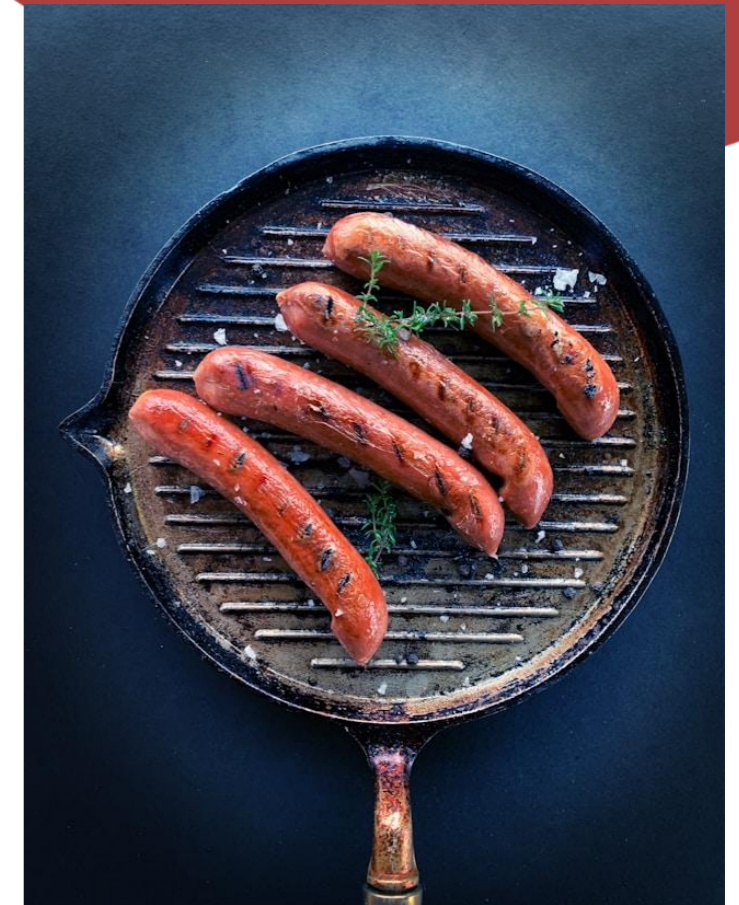
Hala ere, elikadura-sektoreko berrikuntza ez da soilik landareen erabileran oinarritzen, zelula ametatik laborategian landutako haragi artifizialak supermerkatuetako linealetarako bidean aurrera egiten jarraitzen du, talde animalisten eta talde ekonomiko handien gogobetetzera, etorkizunean animalia-jatorriko xerrak kontsumitzeari utz diezaiozun.

Estatu Batuak, Israel, Holanda, Singapur, Australia edo Japonia bezalako herrialdeak in vitro haragiaren aldeko apustua egiten ari dira, Singapurren arazorik gabe eros daiteke, Europar Batasuna onartzeko lanean ari da, baina Italia bezalako herrialdeak jada landatu dira eta horrelako produktuak debekatu dituzte. Bien bitartean, Gipuzkoan, BioTech Foods enpresa planta bat eraikitzen hasi da, eta urtero 4.000 tona haragi landatuko ditu Donostian.

Bere produktuak kontsumitzaileengana etorkizunean aterako direla prestatzeko, enpresak lankidetzaren proiektuak ditu bezero izan daitezkeenekin, hala nola Aldelis, Sigma Alimentos, Argal eta Martínez Somalo. Horrez gain, inbertitzaile gisa JBS brasildarra izango du, munduko haragi-proteinen enpresa handienetako bat.

Biotech Foodsek behiekin lan egiten du gaur egun, baina hegaztiekin, behiekin edo txerrieekin egin dezake.

ENFOKA-TRENDS 2024ko MARTXOA



[Like meat](#) argazkia [Unsplash-en](#)

# Foodtech: etorkizuna izango duen sektore berri bat

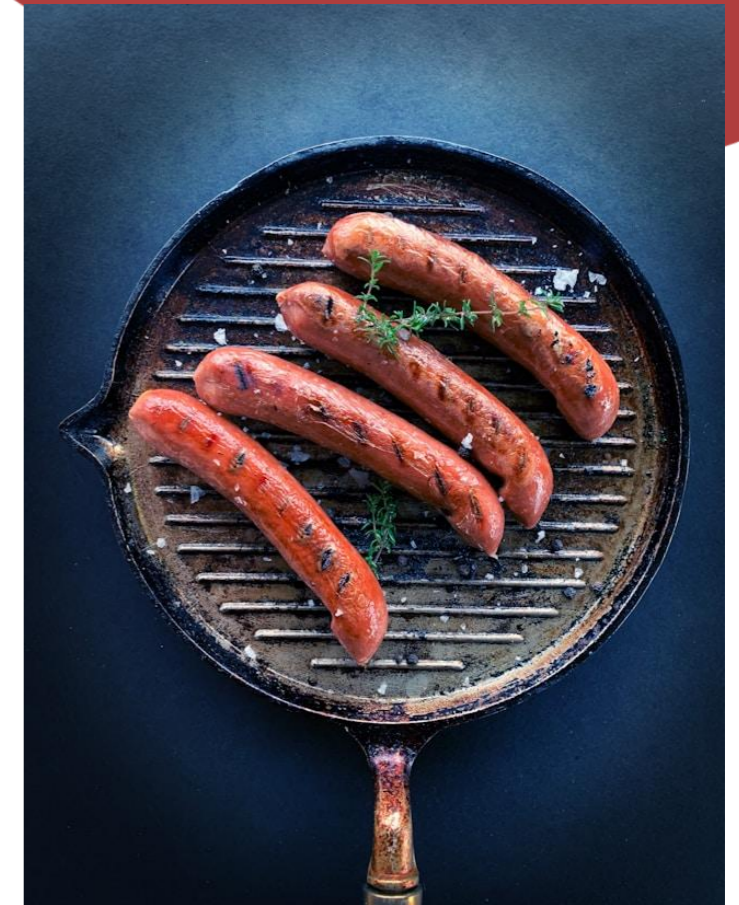
Animali haragia murrizteari buruzko eztabaidari, plant based proteinaren edo haragi sintetikoaren mesedetan, beste lehiakide bat gehitzen zaio: intsektuak. Aspaldi jotzen dira alternatiba egokitzat, eta ornogabe horiek mahaira espero baino lehenago iristeko itxaropena dago, plateraren erdian kilker edo zizare bat aurkitzeak arbuio handia eragiten jarraitzen duen arren.

Batzuetan, elaborazioa lehengai baino gehiago baloratzen da. Horixe gertatzen da ornogabeekin, behintzat. Lau pertsonatik hiruk diote intsektua ikusgai ez balego, kontsumoa atseginagoa izango litzatekeela, eta elikagaien enpresek produktu hori merkaturatzen dutela irina, galletak edo barrita energetikoak bezalako formatuetan.

Elikagai horiek aspaldi eskuratu daitezke eta gero eta jarraitzaile gehiago dituzte. Nekazaritza eta Elikadurarako Nazio Batuen Erakundeak (FAO) duela hamarkada batetik hona gomendatzen du intsektuak kontsumitzea klima-aldaketari aurre egiteko. 2.000 milioi pertsonak egin ohi dute hori mundu osoan, baina European xelebrekeria izan da orain dela gutxi arte.

Zenbat denbora beharko dugu Foodtech produktu horiek guztiak elikadura-establezimenduetako linealetan ikusteko? Laster jakingo dugu...

ENFOKA-TRENDS 2024ko MARTXOA



[Like meat](#) argazkia [Unsplash-en](#)

# Bibliografia

- **Cristina Alzacar (Culinary Institute of Barcelona, 2024)** *La revolución del FoodTech*. 2024ko martxoaren 27an hemendik eskuratua: <https://blog.cib.education/es/la-revolucion-foodtech>
- **The food tech (2023)** *Carne vegana, ¿qué buscan los consumidores?* 2024ko martxoaren 27an hemendik eskuratua: <https://thefoodtech.com/tendencias-de-consumo/carne-vegana-que-buscan-los-consumidores>
- **Europa Press (2024)** *Alcarràs (Lleida) acogerá la "primera planta preindustrial" española de proteína alternativa*. 2024ko martxoaren 27an hemendik eskuratua: <https://www.europapress.es/catalunya/noticia-alcarras-lleida-acogera-primera-planta-preindustrial-espanola-proteina-alternativa-20240223192121.html>
- **Interempresas (2023)** *El 43% de los españoles compra alimentos veganos al menos una vez a la semana*. Recuperado el 27 de marzo de 2024 <https://www.interempresas.net/Alimentaria/Articulos/468559-El-43-por-ciento-de-los-espanoles-compra-alimentos-veganos-al-menos-una-vez-a-la-semana.html>
- **Ana Lacasa (Todo Startups, 2023)** *Llega Vegan Food Club, la foodtech que sirve a domicilio comida preparada 100% vegana*. 2024ko martxoaren 27an hemendik eskuratua: <https://www.todostartups.com/17/178104/llega-vegan-food-club-foodtech-sirve-domicilio-comida-preparada-100-vegana>
- **Alfonso Simón Ruiz (Cinco días, 2022)** *Biotech Foods invertirá 30 millones en la primera fábrica de carne cultivada de España*. 2024ko martxoaren 27an hemendik eskuratua: [https://cincodias.elpais.com/cincodias/2022/11/30/companias/1669840992\\_705251.html](https://cincodias.elpais.com/cincodias/2022/11/30/companias/1669840992_705251.html)
- **Gerard Guerrero (La vanguardia, 2023)** *Dispuestos a comer insectos, siempre que no lo parezcan*. 2024ko martxoaren 27an hemendik eskuratua: <https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20230120/8696929/dispuestos-comer-insectos-reconocer-forma-plato.html>

# Lotutako informazioa

- **Good Food Institute; reimaginando la proteína:** <https://gfi.org>
- **FAO; El futuro de la alimentación y la agricultura. Tendencias y desafíos:** <https://www.fao.org/3/i6881s/i6881s.pdf>
- **FAO & World Health Organization; Food safety aspects of cell-based food:** <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/366650/9789240070943-eng.pdf?sequence=1>
- **RTVE; Orbita Laika el podcast. ¿Qué comeremos en el futuro?:** <https://www.rtve.es/television/20220131/orbita-laika-podcast-comeremos-futuro/2269060.shtml>
- **Observatorio de Consumo de la Alimentación plant based en España 2022:** <https://vegetales-wp.app.faable.com/wp-content/uploads/2023/01/Observatorio-de-Consumo-de-la-Alimentacio%CC%81n-plant-based-en-Espan%CC%83a-2022.pdf>