

¿Una alternativa sustentable al salmón?: una empresa lanzó «El Filete», el primer alimento impreso en 3D

23/09/2023



La compañía austriaca de [alimentos](#), **Revo Foods**, revolucionó la industria alimentaria al lanzar al mercado el **primer alimento impreso en 3D** que se encuentra en los estantes de los supermercados. Bajo el nombre «**El Filete, inspirado en el salmón**», esta innovación representa una alternativa vegana al tradicional filete de salmón, brindando una experiencia gastronómica que emula la textura y las características de este pescado.

“Con el hito de la [impresión de alimentos en 3D](#) a escala industrial, estamos entrando en una **revolución creativa de la alimentación**, una era en la que **los alimentos se elaboran exactamente según las necesidades del cliente**”, dijo el director ejecutivo de la empresa, **Robin Simsa**, al medio

digital *IFLScience*.

✘ ***El filete de salmón a base de hongos de la impresora 3D.***
Foto: Revo Foods.

Esta tecnología se basó en un proceso de extrusión que recrea las «**escamas**» del salmón, junto con las fibras que definen su carne. El objetivo principal fue desarrollar una **microproteína** especialmente diseñada para ser compatible con la impresión en 3D.

Los investigadores de Revo Foods trabajaron en el ámbito de la alimentación impresa en 3D durante varios años, dando origen a productos tan diversos como **tartas de queso elaboradas con láser** y **carnes cultivadas en laboratorio en capas**.

Los beneficios nutricionales y el impacto ambiental del alimento

Además de su proceso de creación innovador, «**El Filete**» ofrece **beneficios nutricionales** notables. Contiene un nivel sustancial de **proteínas**, con 9,5 gramos por cada 100 gramos de producto, aunque ligeramente menos que su contraparte de salmón convencional.

Además, este alimento **no contiene azúcar, gluten ni colesterol**, y aporta una serie de **vitaminas** esenciales, como A, B2, B3, B6, B12 y D2, así como nueve **aminoácidos** esenciales.

Uno de los motivos fundamentales que impulsaron a Revo Foods a desarrollar esta alternativa alimentaria fue la creciente tendencia hacia la **impresión de alimentos** como una **solución más sostenible** para la alimentación global, especialmente en el contexto de la industria pesquera.

✘ ***En su sitio web, 130g del producto sale por € 6,99,***

alrededor de \$2600 al precio actual. Foto: Revo Foods.

Según la empresa, el «**Filete de Salmón Vegano**» tiene un **impacto ambiental significativamente menor** en comparación con la producción tradicional de salmón. Se estima que produce **entre un 77% y un 86% menos de dióxido de carbono** y consume un 95% menos de agua potable que la pesca y el procesamiento de salmón orgánico.

Además, esta alternativa vegana tiene otra particularidad que podría posicionarlo: su costo es, en comparación con el pescado tradicional, mucho más bajo, con un precio de **€6,99 por 130 gramos del producto.**

La empresa también aborda la preocupación por las **emisiones de carbono** en la **producción de alimentos**, una industria que representa **más del 25% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero en el planeta.** De este porcentaje, aproximadamente el 31% proviene de granjas ganaderas y pesqueras, mientras que otro 18% se relaciona con la cadena de suministro, incluyendo el procesamiento de alimentos y el transporte

Fuente: Canal 26.