



El futur de la proteïna segons Sant Dalmai

L'any 2050 es calcula que hi haurà més de 9.500 milions de persones al nostre planeta. Això implica un augment demogràfic del 30% respecte als 7.300 milions de persones que l'habiten en l'actualitat. El sistema de producció d'aliments haurà d'optimitzar-se necessàriament, ja que els limitats recursos disponibles hauran de resultar suficients per posar a l'abast de tota la població aliments segurs i nutritius.

Un dels grans reptes del sector de l'alimentació serà oferir productes que aportin les necessitats de proteïna d'una població en creixement i fer-ho de manera sostenible. El futur de la carn està evolucionant i estan apareixent noves tendències de consum, algunes en clar augment i d'altres, encara residuals, que caldrà veure com evolucionen.

Carn BIO i sense antibiòtics

Com a animals omnívors que som, la carn és un aliment bàsic de la nostra dieta que ens aporta nutrients imprescindibles com proteïnes d'alt valor biològic, vitamines i minerals com el zinc o el seleni.

L'augment en el consum de carn per càpita en els països desenvolupats ha provocat una creixent preocupació per la procedència i els mètodes de producció emprats en els aliments d'origen animal. En aquest entorn, han aparegut els productes ecològics, bio i orgànics sense que la majoria de consumidors tinguin clar que aquests termes són sinònims. No obstant això, és rellevant esmentar que existeix ja una part de la població que, no només ho té en compte, sinó que està disposada a pagar més per aliments amb certificació Bio que els garanteixi que aquests productes han estat fabricats de manera sostenible i respectant el benestar animal.

L'elevat preu d'aquests aliments fa que encara sigui minoritari el percentatge de població que es decanta per ells, però a Sant Dalmai estem convençuts que aquest mercat no deixarà de créixer i ens estem preparant per obtenir la certificació "Bio", que ens permetrà oferir aquesta gamma de productes el 2019.



Alternatives vegetals a la proteïna càrnia

Un dels conceptes més repetits a les xarxes socials és el “veggie” que inclou a vegans, vegetarians i flexitaris. Aquest moviment ha crescut en els últims anys de forma significativa passant, en poc temps, de ser un nínxol de consum a popularitzar-se i esdevenir una tendència clarament a l’alça.

A nivell de generacions, els millenials són més flexitaris que els seus pares i tot apunta que els centennials seguiran en aquesta línia. Fins i tot les persones que no es declaren seguidors de cap moviment “veggie” busquen alternatives en el seu dia a dia per reduir el consum de carn.

A Sant Dalmai ens hem proposat oferir productes per a totes les opcions i en aquest sentit, la nostra aposta és evolucionar amb els nostres clients i oferir solucions amb base de proteïna vegetal amb les garanties de qualitat i sabor de Sant Dalmai.

Noves formes de consum de proteïna animal

Hi ha altres moviments com les proteïnes a base d’insectes o la carn de laboratori que apunten també com a alternatives a la producció de carn tradicional.

La població en general, encara és reticent a aquestes alternatives, però creiem que a poc a poc s’aniran fent un lloc al mercat. El gran repte serà aconseguir que aquests productes siguin saborosos i atractius; i no que siguin només una alternativa a la carn d’origen animal. En el cas de la carn de laboratori, els seus elevats costos de producció són, de moment, també una gran barrera per a la seva popularització.

Haurem d’anar veient com evolucionen aquestes tendències, però amb els canvis que hem vist en els últims anys es fa difícil predir quina serà la nostra font principal de proteïna d’aquí a 50 anys. Del que sí que estem convençuts a Sant Dalmai és que seguirem menjant carn i que ho farem no només per necessitat, sinó també per plaer!