



El futuro de la proteína según Sant Dalmai

En el año 2050 se calcula que habrá más de 9.500 millones de personas en el planeta. Esto implica un aumento demográfico del 30% respecto a los 7.300 millones de personas que lo habitan en la actualidad. El sistema de producción de alimentos tendrá que optimizarse necesariamente pues los limitados recursos disponibles deberán bastar para poner al alcance de toda la población suficientes alimentos seguros y nutritivos.

Uno de los grandes retos del sector de la alimentación será ofrecer productos que aporten las necesidades de proteína de una población en crecimiento y hacerlo de manera sostenible. El futuro de la carne está evolucionando y están apareciendo nuevas tendencias de consumo, algunas en claro aumento mientras que otras, todavía residuales, tendremos que ver como irán evolucionando.

Carne BIO y sin antibióticos

Como animales omnívoros que somos la carne es un alimento básico de nuestra dieta que nos aporta nutrientes imprescindibles como las proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales como el zinc o el selenio.

El aumento en el consumo de carne per cápita en los países desarrollados ha provocado una creciente preocupación por la procedencia y los métodos de producción empleados en los alimentos de origen animal. En este entorno han aparecido los productos ecológicos, bio y orgánicos sin que la mayoría de consumidores tenga claro que estos términos son sinónimos. Sin embargo, es relevante mencionar que existe ya una parte de la población que, no sólo tiene en cuenta, sino que está dispuesta a pagar más por alimentos con certificación Bio que les garantice que han sido producidos de manera sostenible y respetando el bienestar animal.

El elevado precio de estos productos hace que todavía sea minoritario el porcentaje de población que se decanta por ellos, pero en Sant Dalmai estamos convencidos que este mercado no dejará de crecer y nos estamos preparando para obtener la certificación "Bio" que nos permitirá ofrecer esta gama de productos en 2019.



Alternativas vegetales a la proteína cárnica

Uno de los términos que más se escucha en redes sociales es el de “veggie” que incluye a veganos, vegetarianos y flexitarianos. Este movimiento ha crecido en los últimos años de forma significativa pasando, en poco tiempo, de ser un nicho de consumo a popularizarse y a ser una tendencia claramente al alza.

A nivel de generaciones, los millenials son más flexitarianos que sus padres y todo apunta que los centennials seguirán en esta línea. Incluso quienes no se declaran seguidores de ningún movimiento “veggie” buscan alternativas en su día a día para reducir su consumo de carne.

En Sant Dalmai nos hemos propuesto ofrecer productos para todas las opciones y en este sentido nuestra apuesta es evolucionar con nuestros clientes y ofrecer soluciones con base de proteína vegetal con las garantías de calidad y sabor de Sant Dalmai.

Nuevas formas de consumo de proteína animal

Hay otros movimientos como las proteínas a base de insectos o la carne de laboratorio que apuntan también como alternativas a la producción de carne tradicional.

La población en general es aún reacia a estas alternativas aunque creemos que poco a poco se irán haciendo un hueco en el mercado. El gran reto estará en conseguir que estos productos sean sabrosos y atractivos y no sean sólo una alternativa a la carne de origen animal. En el caso de la carne de laboratorio sus elevados costes de producción son, además y por el momento, también una gran barrera para su popularización.

Tendremos que ir viendo cómo evolucionan estas tendencias pero con los cambios que hemos visto en los últimos años se hace difícil predecir cuál será nuestra fuente principal de proteína dentro de 50 años. De lo que sí estamos convencidos en Sant Dalmai es que seguiremos comiendo carne y que lo haremos no sólo por necesidad, sino también por placer!