

## **"La innovación alimentaria, un importante reto para el siglo XXI..."**

Revista

Ver para creer. Los japoneses lograron lo que parecía harto complejo, introducir genes vegetales funcionales en un cerdo con el propósito de convertir parte de la grasa natural del animal en ácido linoléico. En pocas palabras,- pero con numerosas e intrincadas manipulaciones, - han conseguido producir carne porcina genéticamente modificada en la línea de la novedosa generación de productos light ricos en ácidos grasos Omega -3. Como innovación biotecnológica no deja de resultar alucinante implantar un gen de la vulgar espinaca en un mamífero mucho más evolucionado, con el loable objetivo de que el sujeto porcino autogenera un 20 % más de CLA (ácido linoléico conjugado) en sus partes más comestibles y todos nos quedamos tan contentos. Pero, sin duda, como destacamos siempre en estos casos, en relación con los nuevos "milagros biotecnológicos", la prudencia aconseja no consumir la susodicha carne light hasta comprobar que no comporta riesgo alguno. Y es que estos japoneses, dichos artistas en copiarlo todo, por una vez se nos adelantan con una originalidad biotecnológica que raya lo surrealista y que nos produce verdaderos escalofríos a los que del cerdo nos gustan hasta sus andares, sin que medie en sus exquisiteces cárnicas cualquier espinaca genéticamente incontrolada. Y para no desentonar, en este orden de cosas, a nivel nacional se ha creado recientemente el CECOC-PTC (Centro de Competencia Científico-Tecnológica en Productos Transformados de la Carne) que desarrollará proyectos y líneas de trabajo de I+D, Transferencia e Innovación en la ciencia de la carne y de sus productos derivados. Este organismo, que surge del consenso entre el INIA, el IRTA y la FIAB, tendrá como principal objetivo gestionar y redistribuir los diferentes proyectos con idea de optimizar los costes y de rentabilizar mejor los recursos. Pero considerando la irrisoria cantidad que se destina a proyectos de I + D agroalimentarios, es decir unos 90 millones de euros, y teniendo en cuenta que el sector cárnico acapara el 18 % de tan exiguo presupuesto, esto supone unos 12 millones de euros con los que, nos tememos, difícilmente se podrán acometer empresas del calibre innovador como la del intercambio genético espinaca-cerdo del caso japonés. Y si el panorama del sector cárnico es éste, ni que decir tiene que el escenario de otros sectores menos poderosos, como es el caso del sector Lácteo, puede resultar extremadamente penoso. Responsables de centros nacionales de I+D+i, más versados en estas lides que nosotros, tienen claro que la innovación es el resultado de un conjunto de circunstancias políticas, sociales y económicas favorables, y a pesar de que el CDTI haga esfuerzos sobrehumanos y estimables para gestionar y ofrecer ayudas destinadas a proyectos de I +D alimentarios, a todas luces, no resultan suficientes para lograr una mayor competitividad nacional. Según el último ranking internacional publicado en 1998, nos encontramos situados en el puesto número 19 en el contexto de la competitividad industrial, muy por debajo de países comunitarios como Irlanda (tercero), Alemania (quinto), Bélgica (noveno), UK (décimo), Francia (undécimo) e Italia (en el 17) y en el caso de la inversión privada nacional en I+D +i nos situamos en un distante puesto número 23. Estamos, qué duda cabe, inmersos de pleno en la era de la tecnología alimentaria funcional, por lo que es importante manejar adecuadamente el trinomio CIS ( Calidad, Innovación y Seguridad ) como base fundamental del desarrollo de los nuevos alimentos del siglo XXI y la moderna Biotecnología tiene un papel preponderante en la concepción de productos , materias primas y aditivos alimentarios. Sirvan de ejemplo la quimosina recombinante utilizada para la coagulación en la producción de quesos, la soja transgénica resistente a herbicidas o la clonación de la oveja Dolly y otras muchas aplicaciones en alimentos y en materias primas de origen vegetal y animal, pero recordemos que los consumidores por el momento no aceptan las manipulaciones agroalimentarias, aunque las acepten en el campo de la medicina y del medioambiente. Conviene no olvidar que el desarrollo de las nuevas tecnologías no tiene por qué pasar obligatoriamente por el terreno de la manipulación genética. ¿O alguien lo duda?