

Ganadería celular

Jaime Costa

21 noviembre, 2017

Nos acercamos al momento en que, quien así lo desee, podrá consumir carne de vacuno o de ave, pollo o pato, sin necesidad de sacrificar animal alguno de las especies mencionadas. Al menos a esto juegan fuerte últimamente algunos importantes inversores, tales como la empresa Cargill, Bill Gates y el igualmente multimillonario Richard Branson, del grupo Virgin. Gracias a estos arriesgados inversores, la empresa Memphis Meats ha recibido veintidós millones de dólares para sus proyectos cárnicos, que aspiran a producir comercialmente carne, o algo parecido, mediante cultivos celulares derivados de las especies antes nombradas. Según sus impulsores, se evitarían así los problemas asociados a la producción convencional de las carnes: impacto medioambiental, bienestar animal y salud humana.

«Carne limpia» es la astuta etiqueta que han ideado para la carne obtenida por cultivo celular. «Carne incolora, inodora e insípida» o «carne de laboratorio» podrían llegar a llamarla sus posibles futuros detractores, ya que es dudoso que logren introducirse en la informe masa celular obtenida *in vitro* los matices organolépticos de un chuletón, un solomillo o un magret de pato. La etiqueta elegida es, además, subliminalmente agresiva con respecto a la carne convencional, ya que le adjudica implícitamente el adjetivo de «sucia». Está por ver cómo de limpia es una carne que se produce en un

medio de cultivo complejo que debe favorecer a unas células de crecimiento lento, como son las animales, frente al rápido desarrollo de la posible contaminación con células bacterianas y fúngicas. En la práctica de laboratorio, esto se resuelve a menudo con la adición al medio de compuestos biocidas y bioestáticos que tal vez no serían aceptables en alimentación humana.

Las células en cultivo no pueden aprovechar los cientos de millones de hectáreas de pastos de que disponemos, sino que deben desarrollarse sobre medios integrados por numerosos componentes más o menos purificados que son en extremo costosos. Es cierto que la producción *in vitro* requiere mucho menos espacio y menos agua que la convencional, pero la producción aséptica es extraordinariamente onerosa.

En 2013, la primera carne de vacuno producida en laboratorio costó producirla setecientos cincuenta mil dólares por kilo. En Memphis Meat estiman que el coste actual de producción *in vitro* de la carne de pollo se sitúa en los veinte mil dólares por kilo.

Cuando este modo radicalmente distinto de producción de carne se acerque a ser comercial es seguro que será controvertido y que requerirá un complicado proceso de aceptación legal. No me hallo entre quienes están impacientes por consumir este tipo de carne, aunque no seré yo el primero que diga «De esta agua no beberé».

* **Francisco García Olmedo** es redactor y voz narradora del blog. **Jaime Costa** colabora en la prospección y documentación de los temas.