

La hamburguesa de "carne" vegetal, experimento inseguro

La empresa que desarrolla la "hamburguesa imposible" ignoró las advertencias de la Administración de Alimentos de Estados Unidos sobre la inocuidad del ingrediente principal

WASHINGTON, D. C. —Los creadores de la hamburguesa de imitación, hecha con un ingrediente genéticamente diseñado, podrían estar atrapados en un enredo legal sobre la inocuidad alimentaria del invento, lo que podría afectar la burbuja de inversiones en tecnología de alimentos que se ha estado formando en Silicon Valley.

Como reportó hoy el ***New York Times***, documentos de la Administración de Alimentos y Medicinas de Estados Unidos (FDA) revelan que Impossible foods, empresa creadora de la hamburguesa imposible —que supuestamente "sangra"—, no brindó una prueba adecuada de la inocuidad de la proteína genéticamente alterada que le da a la hamburguesa su sabor a carne y su color. Impossible Foods sacó al mercado el producto para consumo del público aunque la compañía había admitido a la FDA que le faltaba realizar pruebas de seguridad sanitaria. Los documentos, obtenidos mediante la norma para el derecho a la información de Estados Unidos (Freedom of Information Act, FOIA), afirman que según la FDA los argumentos presentados por la empresa no establecen la seguridad del ingrediente SLH para consumo, ni apuntan a una inocuidad general.

"La FDA dijo a Impossible Foods que su hamburguesa no alcanzaba los estándares de inocuidad, y la compañía admitió que no conocía todos sus ingredientes. Aún así la ha vendido a miles de consumidores incautos. Las empresas responsables de alimentos no tratan a los consumidores así", expresó **Jim Thomas del Grupo ETC**. "Impossible Foods debería retirar del mercado sus hamburguesas hasta que la FDA establezca la seguridad del producto y se ofrezcan disculpas a quienes fueron puestos en riesgo."

"Ninguna empresa alimentaria debería ignorar las advertencias de la FDA sobre la

seguridad de sus productos y poner en riesgo la salud de quien los ingiere”, explicó **Dana Perls**, responsable de la **campaña de alimentos y tecnología de Amigos de la Tierra**. “La FDA debe determinar la seguridad de los alimentos, y eso significa revisar las rupturas dentro del proceso regulatorio para que empresas como Impossible Foods no tengan espacio para etiquetar unilateralmente sus productos como inocuos.

La FDA tiene una clasificación que indica que se reconoce la seguridad “en general” del producto. Esta etiqueta, GRAS, por las siglas en inglés de *Generally Recognized as Safe*, permite al fabricante decidir por sí mismo, sin opinión de la FDA, si un producto es o no seguro para el consumo. Esta auto-determinación no requiere dar aviso al consumidor ni a la FDA, y puede aplicarse a los químicos aplicados a los alimentos sin tomar en cuenta los conflictos de interés que pudiera haber, o si los químicos en cuestión son nuevos, o si no se han analizado a profundidad.

Los documentos del gobierno de Estados Unidos, obtenidos por el Grupo ETC y Amigos de la Tierra-Estados Unidos, mediante la norma del derecho a la información, FOIA, revelan que la FDA advirtió a los responsables en Impossible Foods que su ingrediente clave, creado con ingeniería genética, conocido como leghemoglobina de soya (abreviado en inglés SLH), no cumplía los estándares para el estatus de seguridad general o GRAS. El ingrediente SLH, conocido también como “heme”, es una proteína de diseño que agrega color y sabor parecidos a la carne. Impossible Foods reconoce que la leghemoglobina de soya no se utiliza en la dieta humana ni en su forma natural ni en su forma diseñada. A pesar de mostrar como atractivo comercial las propiedades colorantes de “heme”, Impossible Foods no buscó que la FDA aprobara el ingrediente como colorante, proceso con normas muy estrictas.

En discusión con la FDA, Impossible Foods también admitió en su dossier que una cuarta parte de los componentes del ingrediente “heme” son 46 proteínas adicionales “inesperadas”, algunas no identificadas, y ninguna que haya sido sometida a pruebas de inocuidad.

El caso de la hamburguesa imposible plantea preocupaciones que rebasan el tema de la imitación de un producto. Se trata de la ingeniería genética extrema o biología sintética, particularmente la tendencia a la producción de comida procesada totalmente en laboratorios (carne, lácteos y otras proteínas que se hacen en un tubo de ensayo en vez de proceder de un animal). Mientras la hamburguesa imposible se coloca como el ejemplo perfecto para promover esta tendencia de

comestibles hechos en laboratorio, otras empresas, como PerectDay (que hace leche de vaca con biología sintética) y Clara Foods (que vende claras de huevo también de biología sintética), aprovechan la coyuntura para colocarse mejor en la carrera comercial. Así como los biocombustibles fueron lanzados como la "solución limpia" al cambio climático hace una década, los inversionistas en la tecnología de comestibles sintéticos intentan ahora capitalizar la defensa de los derechos de los animales a través de la "crianza molecular".

Si bien los daños a la salud y al ambiente ocasionados por la producción en gran escala de ganado no deben minimizarse, el éxito de la carne no-animal como la de "Beyond Burger", producida con ingredientes no transgénicos, demuestra que los sustitutos de productos animales basados en plantas pueden ser exitosos sin tener que acudir a la ingeniería genética.

Un estudio realizado en Estados Unidos a nivel nacional en 2013 por Hart Research encontró sentimientos negativos hacia los aditivos alimentarios producidos con biología sintética en 61% de los consumidores investigados.

Las encuestas también muestran que los consumidores buscan tener cada vez mayor información sobre el contenido de transgénicos en las etiquetas de los productos, pero hasta ahora, la mayoría de las empresas que venden productos con ingredientes derivados de biología sintética, incluyendo Impossible Foods, no los están etiquetando ni los productos ni los menús.

Amigos de la Tierra y el Grupo ETC contactaron recientemente a Impossible Foods, para discutir abiertamente sobre la seguridad de la *hamburguesa imposible*.

Los documentos de Impossible Burger obtenidos mediante la norma del derecho a la información de Estados Unidos, pueden consultarse aquí.

Para más información y análisis sobre el problema de los productos "animales" producidos en laboratorio, ver la base de datos en línea sobre ingredientes derivados de la biología sintética, que incluye "heme" de Impossible Foods, del Grupo ETC.

Consultar el blog sobre productos de origen animal sustituidos por ingredientes derivados de biología sintética, "Is Food-Tech' the Future of Food?" de Amigos de la Tierra, así como su sitio web con documentos en castellano.

Contactos para profundizar en el tema: Dana Perls, +1(925) 705-1074, dperls@foe.org, **Jim Thomas**, +1 (514) 516-5759, jim@etcgroup.org, **Pat Mooney**, +1 (613) 240-0045, mooney@etcgroup.org, **Michael Hansen**, +1(917) 774-3801, mhansen@consumer.org