

Upcycling, ¿sabes qué es?

LA BATIDORA
by ATREVIA

"Los alimentos reciclados utilizan ingredientes que de otro modo no se habrían destinado al consumo humano, se obtienen y producen mediante cadenas de suministro verificables y tienen un impacto positivo en el medio ambiente".

- El 8% de las emisiones de gases de efecto invernadero de origen humano provienen de la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- A nivel mundial, perdemos alrededor de \$ 1 billón por año en alimentos que se desperdician o se pierden.
- El 28% de la tierra agrícola se destina a cultivar alimentos que nunca se comen.

Si queremos entender bien estos datos podemos irnos al informe de la Fao El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), junto con la organización asociada WRAP, ha publicado el informe Food Waste Index Report 2021, documento en el que se recopilan y analizan los datos sobre el desperdicio de alimentos que se produce en los puntos de venta, restaurantes y hogares, considerando tanto los alimentos como las partes no comestibles.

Este análisis supone la primera estimación del índice de desperdicio de alimentos establecido por la FAO, facilitando además una metodología para unificar las cuantificaciones en los distintos países.

Un informe elaborado por Future Market revela que el mercado de alimentos reciclados tiene un valor de \$ 46.7 mil millones y que crecerá mucho durante los próximos 10 años.

¿Quieres comer alimentos reciclados?

Para entender un poco más esto, debes saber que las frutas y verduras que no se pueden vender como "perfectas" en los lineales de frescos siempre se han utilizado para el procesamiento de otro tipo de alimentos como pueden ser cremas, sopas, snacks, platos preparados. Por supuesto que son alimentos aptos y perfectos para uso en elaboraciones.

Aunque también puedes verlas ahora como frutas y verduras frescas en empresas que las venden para gente que el aspecto no sea su prioridad.



El desperdicio alimentario es un problema global que afecta a toda la cadena agroalimentaria, desde las prácticas de planificación y recolección de las cosechas, almacenamiento, producción y fabricación de alimentos, comercialización y distribución hasta nuestros hogares, donde se produce más del 40% de desperdicio alimentario.

Los conceptos de desperdicio y reciclaje se unen para llevar al consumidor opciones de sostenibilidad basadas en tirar menos producto y aprovecharlo de formas más interesantes.

A través del Ministerio de Agricultura se está lanzando la campaña de sensibilización “El país más rico del mundo, aquí no se tira nada”, que trata de concienciar sobre la necesidad de realizar un consumo de alimentos responsable.

A todos nos interesa que se convierta en tendencia la revalorización de los alimentos para que las cosechas sean más productivas y puedan aprovecharse más los recursos. Los agricultores lo agradecerán porque sacarán mejores rendimientos, el medio ambiente también porque gastaremos menos recursos.

Han aparecido iniciativas muy interesantes ya en el sector delivery y restauración donde se recogen los menús y productos que no han sido vendidos en el día y se ofertan a precios más bajos para que sean aprovechados.

Estamos viendo también que la industria, a través del concepto de upcycling, nos muestra cómo sacar provecho a cosas que antes no se utilizaban, por ejemplo, pieles, cáscaras o tallos de verduras, como coliflor, brócoli o puerros, las tapas de zanahoria, granos usados de la cervecería, del café, cáscaras de frutas, pulpa de productos con jugo, pieles de pescado, etc. Partes de los alimentos que se desechaban para uso animal o directamente se eliminaban.

También los fabricantes están haciendo su trabajo ampliando fechas de caducidad o realizando campañas de sensibilización en alimentos que no son perecederos para que los consumidores aprendan a ver la diferencia entre el consumo preferente y la fecha de caducidad.

Todas las iniciativas son bienvenidas, así como la conciencia global para la mejora y el equilibrio entre lo que producimos y lo que tiramos, una forma de ser responsable con nuestro planeta.



Maria J. Herrero,

Food Advisor