



China aprueba nueva proteína para la agricultura basada en CO2

Posted on Julio 3, 2025

(Beijing) El Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales de China anunció hoy la aprobación de una proteína elaborada a partir del Dióxido de Carbono (CO2) como nueva materia prima para piensos.

El nuevo producto, creado mediante bioingeniería, proporcionará una nueva solución para resolver la escasez de recursos de proteínas en alimentos, al tiempo que se promueve el desarrollo ambientalmente amigable y bajo en carbono, explicó la cartera.

La proteína de levadura *Yarrowia lipolytica*, desarrollada por la empresa biotecnológica GTLB, con sede en Beijing, se produce mediante la tecnología de biofermentación, la cual utiliza CO2 generado por industrias como la química del carbón, la química del gas natural y la siderurgia.

Comparada con métodos tradicionales de plantación agrícola y producción pesquera, esta tecnología puede aumentar la eficiencia de la producción de proteínas alimenticias en miles de veces.

Por ejemplo, una fábrica de proteínas de levadura que ocupa una superficie de 10 hectáreas puede producir anualmente 100 mil toneladas de proteína de levadura de alta calidad, equivalente a la proteína de soja producida en unas 40 mil hectáreas de tierra.

En términos de valor nutricional, la proteína de levadura tiene un alto contenido de aminoácidos esenciales con una distribución uniforme y buena palatabilidad; también es rica en oligoelementos y polisacáridos.

De acuerdo con el ministerio, la nueva tecnología puede ayudar a crear una cadena de suministro de alimentos proteicos más sostenible y eficiente en el uso de los recursos, reduciendo la dependencia de los cultivos intensivos en tierra, como la soja, y los recursos marinos, como la harina de pescado.

China se enfrenta a una escasez de recursos de proteínas alimenticias. Las estadísticas muestran que el consumo total de proteínas alimenticias en el país alcanzó unos 70 millones de toneladas en 2024, con una tasa de dependencia de las importaciones superior al 80 por ciento.

El Maipo/PL