



Empresa agropecuaria desarrolla carne de laboratorio para reducir el impacto ambiental en Brasil

Posted on Junio 17, 2026

El proceso utiliza técnicas de ingeniería de tejidos y biotecnología celular

La Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (Embrapa), vinculada al Ministerio de Agricultura y Ganadería, está produciendo carne en laboratorio mediante técnicas que no implican sacrificio animal ni generan impacto ambiental.

El equipo de investigación ha desarrollado muestras de alimentos de base vegetal impresos, como filete de salmón, caviar y anillos de calamar, de acuerdo con información de Agência Brasil.

La técnica consiste en multiplicar una muestra de células extraídas de animales vivos mediante una pequeña biopsia, cultivándolas in vitro en un medio líquido rico en oxígeno y nutrientes (glucosa, aminoácidos y sales minerales) para que se multipliquen.

El proceso utiliza técnicas de ingeniería de tejidos y biotecnología celular, comunes en la medicina regenerativa. El crecimiento del tejido muscular requiere una superficie de anclaje físico que imite la matriz extracelular natural.

Además, trabajan en una película comestible que podría usarse como tripa para embutidos, con un prototipo previsto para 2027.

Producción de alimentos cultivados en laboratorios:

Estas iniciativas también avanzan en otras naciones BRICS y sus aliados, como parte de sus estrategias para reducir el impacto ecológico y mejorar la salud de las personas.

- Así pues, científicos de la Escuela Superior de Medicina y Biología de la Universidad Estatal del Sur de los Urales (SUSU) han desarrollado un queso blando en salmuera enriquecido con berberina, un antioxidante natural presente en el agracejo y otras plantas, que ayuda al organismo a combatir diversas enfermedades. Según el sitio web de la universidad, la seguridad y eficacia nutracéutica de este compuesto bioactivo han sido demostradas en condiciones de laboratorio, convirtiendo a este queso en un alimento funcional con potencial para fortalecer el sistema inmunológico.
- Investigadores de la Academia Nacional de Ciencias de Bielorrusia han desarrollado una nueva línea de productos vegetarianos elaborados a partir de lupino, un cultivo local con alto contenido proteico, con el objetivo de ofrecer una alternativa a los derivados de la soja y ampliar las opciones de alimentación saludable mediante el uso de ingredientes autóctonos, según informó el grupo mediático Belteleradiocompany, socio de TV BRICS.
- Asimismo, especialistas del Instituto Kazajo de Investigación de la Industria Procesadora y Alimentaria han desarrollado una tecnología patentada para producir jugos de prensado directo, mermeladas y purés con propiedades funcionales mejoradas, basada en una formulación mixta de remolacha, zanahoria y manzana con adición de pectina como prebiótico natural, una innovación que podría influir significativamente en el mercado de procesamiento de frutas y hortalizas en Kazajistán. Así lo informó Kazinform, socio de TV BRICS, citando al Ministerio de Agricultura de Kazajistán.

El Maipo/BricsTV

Imagen: nuttapong punna