



NOVEL FOOD

¿Qué hay para comer mañana?

¿Qué son?

- Los Nuevos Alimentos (Novel Food) se definen como aquellos que no habían sido consumidos de forma significativa por los seres humanos en la UE antes del 15 de mayo de 1997, fecha en que entró en vigor el primer Reglamento sobre nuevos alimentos.
- Los “Nuevos Alimentos” pueden ser alimentos innovadores de nuevo desarrollo, alimentos producidos con nuevas tecnologías y procesos de producción, así como alimentos que se consumen o se han consumido tradicionalmente fuera de la UE.



¿Qué son?



- Algunos ejemplos de nuevos alimentos son las nuevas fuentes de vitamina K (menaquinona) o los extractos de alimentos ya existentes (aceite de krill antártico rico en fosfolípidos de *Euphausia superba*), los productos agrícolas procedentes de terceros países (semillas de chía, zumo de fruta de noni) o los alimentos derivados de nuevos procesos de producción (alimentos tratados con rayos ultravioleta: leche, pan, setas y levadura).



¿Qué son?

- Algunos Los principios en los que se basan los nuevos alimentos en la Unión Europea son que los nuevos alimentos deben ser...
 - Seguros para los consumidores
 - Estar debidamente etiquetados, para no inducir a error a los consumidores
 - Si el nuevo alimento está destinado a sustituir a otro alimento, no debe diferir de manera que el consumo del nuevo alimento sea desventajoso desde el punto de vista nutricional para el consumidor.
- Es necesaria la autorización previa a la comercialización de los nuevos alimentos sobre la base de una evaluación conforme a los principios mencionados.

The background features a detailed, light gray illustration of various insects, including a large stag beetle in the center, a large moth to its left, a dragonfly at the bottom left, and several butterflies and smaller insects scattered throughout. The scene is framed by realistic water droplets of various sizes along the top and bottom edges.

Insectos para consumo humano

Insectos para consumo humano

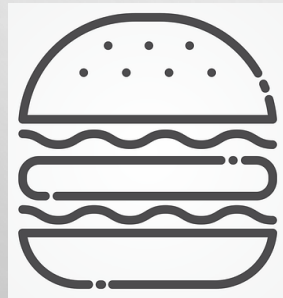
- EL mundo se enfrenta al desafío de las proteínas. Para 2050, la población mundial podría sumar alrededor de 9mil millones de habitantes. Con el aumento de la riqueza y la creciente clase media, se espera que la demanda de proteínas aumente sustancialmente. De hecho, la FAO prevé **que se doble la demanda para 2050.**
- Lograr este aumento dentro de los límites ambientales es una de las mayores pruebas a las que se enfrenta el sistema alimentario. La industria ganadera ya contribuye con el 14,5% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero. El sector de las proteínas se ve comprimido entre el impulso de alcanzar cero emisiones netas para 2050 , requerido si se quiere contener el calentamiento global en 1,5 por encima de los niveles preindustriales, y la necesidad de aumentar drásticamente la producción durante el mismo periodo.
- Con el fin de aliviar el impacto de esta extensión del nuevo régimen alimentario en los operadores de empresas alimentarias (EEA) de insectos enteros, el Reglamento actual prevé un período transitorio que permite a los EEA seguir comercializando insectos enteros en determinadas condiciones. En particular, se debía presentar a la Comisión una solicitud de autorización con arreglo al actual Reglamento sobre nuevos alimentos a más tardar el 1 de enero de 2019, motivo por el cual algunos insectos ya están en el mercado, mientras que su evaluación científica con arreglo al Reglamento sobre nuevos alimentos aún está en curso.

Insectos para consumo humano

- Actualmente hay 11 solicitudes para insectos que están sujetas a una evaluación de seguridad por parte de la EFSA.
- En la actualidad, los insectos como alimento representan un nicho de mercado muy pequeño en la UE.
- Los beneficios ambientales de la cría de insectos para la alimentación se basan en la **alta eficiencia de conversión alimenticia de los insectos, menos emisiones de gases de efecto invernadero, menos uso de agua y tierras cultivables, y el uso de la bioconversión basada en insectos como una solución comercial para reducir el desperdicio de alimentos.**



Nuevas fuentes de Proteínas



Proteína alimentaria de la madera

- La empresa **ARBIOM** aprovecha los residuos de la madera del sector forestal como una “solución natural” para ampliar las posibilidades de alimentar a la población en un futuro.
- La tecnología que ha desarrollado, aprovecha el “potencial genético natural de los microorganismos”, evitando el uso de OGM’s o coadyuvantes de procesamiento.
- En una primera etapa, se toma la materia prima (madera) y se descompone en moléculas más simples. Estas moléculas pueden ser luego fermentadas o consumidas por la levadura. Una vez que la levadura ha crecido y ha consumido estos azúcares o estas moléculas, se separan de cualquier medio residual que esté presente en la materia prima de partida.
- A continuación, se seca la biomasa de levadura, sin un proceso de extracción o de resolución química.
- El ingrediente obtenido, denominado con la marca Sylpro es una forma de proteína y aminoácidos altamente digerible: 95% de digestibilidad de la proteína cruda y todos los aminoácidos por encima de 90, en un nivel básico comparable a los aislados de proteína de soja o en calidad similar a las proteínas de la leche

Arbiom Wood-to-Food Technology Platform



Process to convert wood to SylPro®: Nutritional, Economical, Traceable and Sustainable Protein Ingredient

