

Carne vegana:

Un nuevo concepto de consumo mundial



El consumo mundial de carne vegana está aumentando su popularidad y consumo a pasos de gigante.

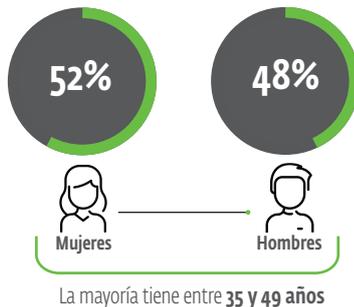
A diferencia de la carne convencional, la carne de origen vegetal es una parte integral de una dieta vegana en la que las personas **adoptan un estilo de vida vegetariano que carece de alimentos de origen animal**, lo que trae ventajas como un **alto contenido de fibra, vitamina C y hierro**. Además, esta carne se procesa con menos grasas saturadas y calorías.

CARNE VEGANA Y LOS CONSUMIDORES.

Los sustitutos vegetales de la carne han ganado popularidad, dado que cada vez más personas adoptan dietas vegetarianas o veganas, ya sea por razones de salud, para disminuir la contaminación que provoca la ganadería intensiva o para proteger a los animales.

De acuerdo a una encuesta desarrollada por la **Unión Vegana Argentina (UVA)**

La población vegana y vegetariana creció de **9% a 12%** en 2020 en Argentina.



“Los consumidores veganos y vegetarianos constituyen el 4% y el 6,4% de los consumidores mundiales, respectivamente, según la Encuesta de salud y nutrición de Euromonitor (2020).”

En la medida que el apetito de los consumidores crece, aumenta la competencia en un mercado que se estima pueda llegar a los US\$5.800 millones en 2022, según un estudio hecho por la firma de análisis de mercado Grand View Research.

LUCHA DE GIGANTES

Tanta fe tienen los inversionistas al mercado de la carne vegetal, que empresas como Tyson Foods, el procesador de carne más grande de Estados Unidos, también planea lanzar su propia versión de productos elaborados en base a proteínas vegetales en los próximos meses.

Impossible Foods Inc.

Es una empresa que desarrolla sustitutos de origen vegetal para productos cárnicos. El objetivo de la empresa es brindar a las personas el sabor y los beneficios nutricionales de la carne sin los impactos negativos para la salud y el medio ambiente asociados con los productos ganaderos. La empresa investiga productos animales a nivel molecular, luego selecciona proteínas y nutrientes de plantas para recrear la experiencia y la nutrición de los productos cárnicos.

Burger King

Empezó a vender en algunos restaurantes -como prueba piloto- una hamburguesa vegetariana bautizada como Impossible Whopper. Sus hamburguesas veganas son elaboradas a partir de una levadura modificada genéticamente que genera el ingrediente clave: heme, el cual le da el aspecto jugoso y la apariencia de tener sangre mientras se cocina, a diferencia de las tradicionales carnes veganas.

Beyond Meat

Es otra empresa que se ha especializado en la venta de hamburguesas, salchichas y otros sustitutos de carne a supermercados. Esta empresa fabrica hamburguesas con apariencia y sabor a carne, pero con base vegetal. Su desafío es entrar a competir directamente en el mercado de los que consumen carne.

Grandes Inversionistas del proyecto "Carne Vegana"

- Bill Gates
- Khosla Ventures
- Google Ventures
- Horizons Ventures
- Open Philanthropy Project.

EN CONCLUSIÓN

Según un estudio presentado por la National Academy of Sciences, la misma estima que si un grupo significativo de consumidores adoptara un estilo de vida basado en plantas podría reducirse la mortalidad global

entre 6% y 10%, mientras que las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) bajarían entre 29% y 70%. Estas cifras, entre otras, llevaron a concluir que el beneficio económico de la masificación de estos estilos de vida estaría entre US\$1 billón y US\$31 billones, equivalente a un rango entre 0,4% y 13% del PIB mundial estimado para 2050.

Los emprendedores veganos están liderando el camino hacia una mejor forma de hacer negocios. Por definición, las empresas veganas se rigen por un alto estándar ético.

Por necesidad son innovadores, evalúan constantemente la cadena de suministro actual y viven para ofrecer productos y servicios que se alineen con un mundo más sostenible y justo.

Otros Ingredientes

 Proteínas de trigo

 Soja

 Papas

Impacto en el ambiente

 96% menos tierra

 89% menos emisiones de gases de efecto invernadero

 87% menos de agua