

Un investigador sostiene que el uso de insectos para alimentar humanos es imparable - Levante de Castelló - 20/03/2015

## Un investigador sostiene que el uso de insectos para alimentar humanos es «imparable»

► Santos Rojo Velasco, de la Universidad de Alicante, ha creado la empresa Bioflytech para la producción masiva de biomasa de insectos

ISABEL VICENTE VALENCIA

■ El uso de insectos como alimento en granjas y piscifactorías puede ser una realidad en breve, pero su consumo como fuente de alimentación humana ha dejado también de ser algo impensable para convertirse en un fenómeno «imparable», según sostiene Santos Rojo Velasco, director de Ciencias Ambientales de la Universidad de Alicante y promotor de la empresa Bioflytech.

Existen problemas culturales que dificultan la incorporación de este tipo de alimentos a la dieta diaria en Occidente. El investigador sostiene que el consumo de insectos en Europa por parte de la gente no será relevante, «pero sí si el producto se procesa. Son fuentes alternativas de proteínas muy importantes. De aquí a 2025 en el mundo pasaremos de 7.000 a 9.000 millones de personas y la produc-

ción de insectos para la alimentación va a ser imparable».

Un congreso celebrado recientemente en Alicante ha abordado el uso de la cría artificial y la producción masiva de insectos para la alimentación.

Santos Rojo sostiene que la cría y el uso de los insectos puede dar una alternativa a los recursos que se usan para la alimentación animal, como las harinas de pescado, que no son ilimitados y que el agotamiento de caladeros hace cada vez mas escasos. La otra alternativa, la harina de soja, también presenta problemas: requiere de grandes superficies de cultivo y utiliza variantes transgénicas que provoca rechazo en amplios sectores de población.

La acuicultura, recuerda el investigador, es una gran alternativa a la carne, pero el 40% de los componentes del pienso utilizado en la



El investigador Santos Rojo en una imagen reciente. ISABEL RAMÓN

alimentación de los peces salen de la la harina de pescado que su vez sale de los peces.

«La mitad de la pesca en el mundo se utiliza para hacer estas harinas de pescado y no se le ha encontrado una alternativa salvo la

harina procedentes de algunos tipos de insectos. Es una innovación enorme», aseguró.

«Hay subproductos que ahora se entierran, se queman o no se usan. Por ejemplo, las productoras de zumo de tomate tiran toneladas de

Las harinas de pescado o de soja usadas en la acuicultura que pueden ser sustituidas por la procedentes de insectos

La producción masiva de larvas es el gran reto al que se enfrentan actualmente las empresas biotecnológicas

piel cuando existen tipos de insectos que son capaces de valorizar esos subproductos. Las larvas se alimentan de esa cáscara y se transforman en biomasa de larvas que tienen entre un 30 y un 60% de proteína de excelente calidad tanto para el consumo animal como para el humano», aseguró.

Existen problemas tecnológicos y también legales que dificultan la alimentación mediante insectos y ambos están relacionados.

Respecto a los primeros, la legislación no permite el uso de insectos para alimentación. «Es un tema alega: No figura, pero no estar en la lista de las cosas permitidas es como estar en la de cosas prohibidas», admitió.

«De momento hay un problema tecnológico para producir toneladas diarias de insectos. Eso es ingeniería con animales y es algo que en la empresa Bioflytech somos punteros. Creo que cuando sea factible la producción masiva de insectos la legislación lo regulará», añadió.

Mientras tanto, resalta el investigador, existen situaciones curiosas como la prohibición del uso de larvas en la alimentación de pollos mientras se permite que los mismos productores importen gallinas del tercer mundo que se alimentan de insectos.