



MEMBER OF  
BASQUE RESEARCH  
& TECHNOLOGY ALLIANCE

t. +34 94 657 40 00  
info@azti.es | www.azti.es



This activity has received funding from EIT Food, the innovation community on Food of the European Institute of Innovation and Technology (EIT), a body of the EU, under the Horizon 2020, the EU Framework Programme for Research and Innovation

NOTA DE PRENSA

# Un estudio revela las preferencias de los consumidores en torno a las fuentes alternativas de proteínas

- Una de cada cuatro personas en España no está dispuesta a reducir su consumo de carne roja y la mayoría lo tiene claro: los insectos no son una fuente de proteína que quieran consumir, según un estudio realizado por AZTI
- La encuesta, realizada a 1.500 consumidores europeos sobre sus preferencias alimentarias, es parte de la iniciativa europea Future Protein, que tiene como objetivo mejorar el conocimiento de las proteínas alternativas por parte de la ciudadanía.
- El proyecto, financiado por EITFood y liderado por el centro tecnológico AZTI, cuenta con la participación de socios europeos como Fraunhofer, Puratos y la Universidad de Aarhus

Solo una de cada cuatro personas en España estaría dispuesta a reducir su consumo de carne roja y muy pocas consideran a los insectos como una buena fuente de proteína, saludable o sostenible, y mucho menos estarían dispuestas a incluirlos en su dieta. Estos son algunos de los resultados de una encuesta sobre preferencias alimentarias realizada a 1.500 consumidores entre Dinamarca, Alemania y España. Este estudio es parte de las acciones de investigación de la iniciativa europea Future Protein, un proyecto financiado por EITFood y liderado por el centro tecnológico AZTI, que también cuenta con la participación de otros agentes europeos como Fraunhofer, Puratos y la Universidad de Aarhus.

Los datos sacan a la luz que solamente un 2% de los encuestados son veganos, con una dieta estrictamente basada en vegetales, sin ningún producto de origen animal; y un 3%





MEMBER OF  
BASQUE RESEARCH  
& TECHNOLOGY ALLIANCE

vegetarianos, es decir, que basan su dieta en vegetales pero que también consumen algunos productos de origen animal como huevos, lácteos o pescado. También se desvela la poca apertura de los consumidores al consumo de otro tipo de productos alternativos. “Ni los insectos ni las microalgas son consideradas como fuentes ricas en proteína, aunque a diferencia de los primeros, las segundas si son percibidas como una fuente más sostenible y más consumidores estarían dispuestos a incluirlas en su dieta”, explica Carlos Bald, experto en nuevos alimentos de AZTI y coordinador del proyecto.

El sondeo ha servido para conocer las preferencias de los consumidores, su actual relación con las proteínas y descubrir qué es lo que saben de las fuentes de proteína alternativas. Los resultados van a permitir elaborar estrategias que ayuden a dar a conocer las fuentes alternativas de proteínas y activar acciones de concienciación.

### **Un mundo necesitado de nuevas fuentes de proteína**

Los índices de consumo de proteínas nos hacen vislumbrar un futuro preocupante. Para alimentar a los casi 10.000 millones de personas que se calcula que vivirán en nuestro planeta en 2050 se necesitará un incremento de la producción alimentaria anual del 70% respecto a los niveles actuales. A ese aumento de la producción hay que sumarle otro desafío: el impacto ambiental que genera el consumo de carne procedente de animales de granja, debido a la gran cantidad de recursos que consume.

En este contexto el desarrollo de proteínas alternativas ha emergido como uno de los principales campos de innovación alimentaria en Europa.

“Existe una necesidad urgente de generar nuevas fuentes sostenibles de proteína con una alta calidad nutricional y seguras”, asevera el experto de AZTI. Sin embargo, se pregunta: “¿qué sabemos realmente de estas proteínas alternativas? ¿Somos conscientes de su valor nutritivo? ¿Están aceptadas entre la ciudadanía?”

“Cada vez salen al mercado más productos elaborados con proteínas vegetales. Las más utilizadas son la proteína de soja, de trigo o de guisante. Pero hay otras fuentes que se están investigando, altamente innovadoras y en las que puede estar el futuro de nuestra alimentación. Así, se están obteniendo proteínas de microalgas, de hongos, de insectos e incluso la que se conoce como carne cultivada, que se hace al multiplicar las células del músculo de los animales como si de una siembra se tratara, sin necesidad de mantener a tantos animales y sacrificarlos”, explica Bald.

Las conclusiones de esta encuesta fueron difundidas en una jornada de debate en la que representantes de empresas alimentarias, centros de investigación y expertos en legislación alimentaria pusieron en común las necesidades y los retos a los que se enfrentan la ciencia, la tecnología y la industria agroalimentaria. Y los datos lo dejan claro: mejorar el conocimiento de las proteínas alternativas por parte de la ciudadanía es imprescindible.



MEMBER OF  
BASQUE RESEARCH  
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Fruto de esta jornada se elaboró un manifiesto (disponible en inglés en [este enlace](#)) en el que se da cuenta de los principales conclusiones y acuerdos tomados en torno al desarrollo de las fuentes alternativas de proteínas derivados del estudio de consumidores y de las reflexiones de quienes participaron.

### **EIT Food, mejorando juntos la alimentación**

[EIT Food](#) es la principal iniciativa de innovación alimentaria de Europa, la cual trabaja para hacer que el sistema alimentario sea más sostenible, saludable y de confianza.

La iniciativa está formada por un consorcio de agentes clave de la industria: empresas, startups, centros de investigación y universidades de toda Europa. Es una de las ocho Comunidades de Innovación establecidas por el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT), un organismo independiente de la UE creado en 2008 para impulsar la innovación y el espíritu empresarial en toda Europa.

El objetivo de EIT Food es colaborar estrechamente con los consumidores para desarrollar nuevos productos y servicios basados en la tecnología, que a la larga ofrecerán un estilo de vida más saludable y sostenible para todos los ciudadanos europeos.

### **Sobre AZTI**

AZTI es un centro de investigación especialista en la cadena de valor alimentaria y marítimo-pesquera, cuyo propósito es transformar la ciencia en desarrollo sostenible y saludable, alineado con los ODS 2030. A lo largo de casi 40 años de trayectoria, ha impulsado más de 4.000 proyectos, alcanzando una facturación en 2019 de 20 M€.

AZTI es miembro de Basque Research and Technology Alliance (**BRTA**), una alianza formada por cuatro centros de investigación colaborativa y 12 centros tecnológicos que busca impulsar la colaboración entre los centros que la integran, reforzar las condiciones para generar y transmitir conocimiento a las empresas con la intención de contribuir a su competitividad y proyectar la capacidad científico-tecnológica vasca en el exterior.

Puede encontrar más información en [www.azti.es](http://www.azti.es)



This activity has received funding from EIT Food, the innovation community on Food of the European Institute of Innovation and Technology (EIT), a body of the EU, under the Horizon 2020, the EU Framework Programme for Research and Innovation