

Vietnam lanza las hamburguesas de grillo, nutritivas y ecológicas



Eric San Juan - Ho Chi Minh (Vietnam) - EFE | En forma de hamburguesa, salchichas o paté, una empresa vietnamita es pionera en la fabricación de carne de grillo, valorada por su alto valor nutritivo y por su coste e impacto ecológico mucho menor que la de otros animales.

Algo más oscura por dentro que la de vacuno, la hamburguesa que la empresa Cricket One va a lanzar en enero tiene un sabor similar al de la carne ahumada, que combina con la lechuga, el tomate y el queso que la acompañan en el bollo de pan.

Sin embargo, la firma no ha logrado aún la misma consistencia que el picadillo de vaca o de pollo y la carne tiende a partirse en varios pedazos si se sujeta con demasiada fuerza al morderla.

Para producir una hamburguesa de 125 gramos son necesarios unos 200 grillos, que, según la empresa, contienen más proporción de proteínas que la carne de vacuno y aportan al cuerpo aminoácidos, vitaminas esenciales como la B12 o la

B6 y minerales como el magnesio.

Además de este valor nutritivo, Bicky Nguyen, cofundadora de Cricket One, destaca que costará menos que una hamburguesa de vaca y que es más ecológico producir carne de grillo que carne de vacuno o de cerdo, al no ser necesaria tanta tierra, agua y alimentos.

A estas razones se suma la eficiencia del organismo del grillo, que convierte en masa corporal una proporción mucho mayor del alimento que consume.

«Somos 7.000 millones de personas en este planeta. Si no intentamos hacer algo diferente somos parte del problema. Si intentamos dar un paso adelante, contribuimos a concienciar a los demás», asegura.

PRIMER LANZAMIENTO

La hamburguesa será el primer lanzamiento de un producto a partir de la novedosa carne de grillo elaborada por Cricket One, y se venderá a partir de enero en algunos restaurantes de Ho Chi Minh (antigua Saigón), la urbe más poblada y cosmopolita del país.

«La razón por la que lanzamos la hamburguesa es para mostrar un concepto de producto para posibles clientes. Si esperamos a que alguien fabrique hamburguesas a partir de nuestra carne puede pasar demasiado tiempo y nos da miedo perder la ola, así que damos un paso más para que nuestros clientes de materia prima vean que es posible y lo hagan también», afirma Nguyen.

El equipo de Cricket One - creada en 2017 - también está desarrollando salchichas (más fáciles de producir que la hamburguesa), paté, y un plato con salsa teriyaki japonesa. «En el futuro se podrá hacer todo tipo de productos con nuestra carne», indica Nguyen.

La empresaria explica que idearon la carne procesada de grillo como una alternativa a la harina de grillos producida por las demás empresas del sector y en la que ellos todavía cimentan buena parte de su negocio.

«Nosotros también empezamos por la harina y seguimos produciéndola. Pero nos dimos cuenta de que tener un solo producto limitaba nuestro crecimiento, así que pensamos en lanzar nuevos productos y se nos ocurrió que sería una buena idea tener carne de grillo», explica.

El mayor obstáculo al que se enfrentaban era dar con una tecnología que permitiera eliminar el exoesqueleto (el tejido duro que recubre el cuerpo de algunos insectos) sin dañar las cadenas de proteínas y sin usar productos químicos disolventes, un proceso que les llevó nueve meses de trabajo y que aún tienen que perfeccionar para llevarlo a escala industrial.

«Creemos que nadie más ha llegado tan lejos en este proceso, así que tenemos ventaja para pasar a una producción industrial en unos meses», asegura la empresaria vietnamita.

25 MILLONES DE GRILLOS AL MES

En la planta de Cricket One en Loc Ninh, cerca de la frontera con Camboya, unos 25 millones de grillos criados en doce granjas cercanas son convertidos en harina y carne procesada todos los meses.

Nguyen aclara que sus grillos cumplen con los requisitos de bienestar animal y son alimentados con un pienso vegetal, al contrario de otras explotaciones, que nutren a estos insectos con piensos derivados de patas de pollo y otros derivados cárnicos.

«Les damos una buena vida. Están repartidos en cajas que contienen una biomasa y unas pequeñas estructuras que llamamos apartamentos de grillos. Son animales que tienden a ocultarse. Allí forman sus colonias», detalla Nguyen, quien añade que un grillo tarda unos 35 días en alcanzar la edad adulta.

Además de elaborar la carne de grillo de desarrollo propio, Cricket One vende harina del mismo insecto, utilizada por productores de comida para animales domésticos y por consumidores atraídos por su alto valor nutritivo y su bajo impacto ecológico.

La Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha recomendado en varios informes en los últimos años fomentar la carne de insecto como fuente de proteínas para garantizar la seguridad alimentaria, una tendencia que Nguyen cree que irá al alza.

«Necesitamos un inversor para estar preparados porque prevemos que a partir de septiembre este mercado va a dispararse», afirma.