



De batuts d'insectes a pastissos fets amb impressió 3D: el «foodtech» s'estén a Catalunya

[inici centrareport] Batuts elaborats amb insectes, decoracions per a pastissos fetes amb impressió 3D o embalatges comestibles. Les empreses d'alimentació dedicades a utilitzar la tecnologia per millorar l'eficiència i la sostenibilitat del sector, conegudes com a 'foodtech', s'han disparat en els darrers dos anys.

"Gairebé hem duplicat el nombre d'aquestes companyies a Catalunya, passant de 55 a 99", explica el conseller delegat d'ACCIÓ, Joan Romero, en declaracions a l'ACN. L'impuls de la tecnologia i el canvi en el consumidor són algunes de les causes d'aquest creixement.

De cara al futur, **les principals tendències són:**

```
[playbuzz] (function(d,s,id){var js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(d.getElementById(id))return;js=d.createElement(s);js.id=id;d.js.src='https://embed.ex.co/sdk.js';fjs.parentNode.insertBefore(js,fjs);}(document,'script','exco-sdk'));
```

[/playbuzz]

Un dels factors que explica aquest creixement és l'impuls de la tecnologia i el seu paper de "generadora d'oportunitats". A aquest element s'hi suma un canvi en el comportament del consumidor i la seva aposta per una alimentació més saludable i equilibrada amb menys impacte en el medi ambient. "Cada vegada el consumidor està més apoderat. Tenim més informació i més a prop gràcies a les xarxes socials i veiem quin és l'impacte d'allò que mengem", explica el cofundador d'Heura, Bernat Añaños. L'aposta per la proteïna **vegetal i alternativa és "una de les primeres tendències de creixement" en el sector 'foodtech'.**

Un altre d'aquests exemples, més estès a escala global, és l'ús de la proteïna provinent d'algues o insectes. "El nostre insecte té un alt grau de proteïna, d'entre 60 i 70 grams per cada 100 grans, és alt en Omega 3 i Omega 6, té un alt contingut en vitamina B12 i té tots els micronutrients que el nostre cos necessita, com el zinc, el magnesi, el calci o el ferro", explica el conseller delegat i cofundador de l'empresa, Sergi Playà. A

El sector preveu un increment **del 70% de la demanda d'aliments per al 2050** i alerta que un 50% de la producció d'aquests a escala mundial està en risc pel canvi climàtic. Una de les empreses que preveu fer front a aquest problema és Natural Machines. Aposta per la impressió 3D com a mètode per evitar el malbaratament d'aliments i reduir el consum d'aigua i energia. [ficentrareport]