

# No solo existe carne falsa sino también el helado falso

Análisis escrito por [Dr. Joseph Mercola](#)

✓ Datos comprobados

## HISTORIA EN BREVE

- › La nueva Dieta Planetaria está diseñada para aplicarse en toda la población mundial y tiene como finalidad reducir el consumo de carne y lácteos hasta en un 90 %
- › Los productos falsos de carne y lácteos están en el futuro, incluyendo el helado de imitación que está hecho con proteínas lácteas producidas en el laboratorio
- › Una empresa llamada Perfect Day utiliza el hongo *Trichoderma reesei* modificado genéticamente (GE) para producir versiones de proteínas lácteas caseína y suero sin productos de origen animal
- › Los productos lácteos más saludables provienen de vacas alimentadas con pastura que están en contacto con el medio ambiente, pero las proteínas de leche falsas de Perfect Day solo se pueden producir en un sistema que está "aislado del mundo exterior"
- › La agricultura regenerativa alimentada con pastura es la ganadora del medio ambiente y la sostenibilidad, pero New Normal la opacó con la intención de obligarlo a consumir comida falsa

El intercambio de alimentos enteros tradicionales que cultivan pequeños agricultores por alimentos falsos que se producen en grandes cantidades y se cultivan en un laboratorio es una parte esencial del Gran Reinicio. El Foro EAT, cofundado por Wellcome Trust, desarrolló la Dieta Planetaria diseñada para aplicarse en toda la población mundial y tiene como finalidad reducir el consumo de carne y lácteos hasta en un 90 %, para reemplazarlo con alimentos elaborados en laboratorios, junto con cereales y aceite.

Por desgracia esto no es lo que su cuerpo necesita para prosperar, pero se promociona como una alternativa saludable, ecológica y sostenible a los alimentos de origen animal. La industria de la carne falsa ya está bien establecida. La consultora Kearney pronosticó que la proteína animal alcanzará su punto máximo en 2025, mientras que la carne de origen vegetal crecerá hasta alcanzar los 450 000 millones de dólares en 2040, momento en el que representará hasta el 25 % del mercado de la carne, una industria de 1.8 billones de dólares.

Muchas compañías de tecnología invierten en estos productos de carne falsa, que planean vender para alimentar a muchas personas. Sin embargo, el mercado de alimentos falsos está en expansión, y no solo se impulsa la carne de origen vegetal como el futuro de los alimentos, sino también los lácteos sin productos de origen animal, incluyendo el helado.

## **El helado está hecho con 'proteínas reales de leche' de hongos modificados genéticamente**

Perfect Day, una empresa que utiliza el hongo *Trichoderma reesei* modificado genéticamente (GE) para producir versiones sintéticas de las proteínas lácteas caseína y suero de leche, se fundó en 2014 por dos bioingenieros veganos que querían crear un tipo de leche sin productos de origen animal y de mejor sabor. La compañía afirma que produce “proteínas reales de leche, idénticas a las que producen las vacas” pero, aunque podría ser molecularmente idéntica, no es lo mismo.

Popular Science nombró a la proteína de suero de leche sin productos de origen animal de Perfect Day como una de los 100 mayores avances de 2020, y afirmó:

*“[L]a siguiente generación de productos animales cultivados en laboratorio no se tratará de carne, sino de lácteos. Para lograr su leche sintetizada, Perfect Day insertó un poco de ADN de vaca en el hongo *Trichoderma reesei*. Si los microbios modificados consumen azúcar, producen las proteínas lácteas, caseína y el suero.*”

*Pero si los combina con agua, grasas vegetales, vitaminas y minerales, obtendrá productos lácteos, sin necesidad de tener una vaca. Smitten Ice Cream y Brave Robot convirtieron las proteínas en deliciosos helados veganos a base de lácteos, pero Perfect Day espera expandirse a muchos más productos cremosos".*

## **Comida falsa hecha en un entorno 'aislado del mundo exterior'**

El proceso para producir proteínas lácteas sin productos de origen animal cultivadas en laboratorio no es nada natural, pero Perfect Day trata de evitar eso al describir su proceso como una forma en la que involucra el "código de la naturaleza", que es otra forma de describir el ADN que manipula:

*"Todas las proteínas de la naturaleza están codificadas por secuencias específicas de ADN llamadas genes. Es increíble que todos los seres vivos de la Tierra pueden comprender el mismo código genético. Entonces, para crear una versión de proteínas de leche de productos sin origen animal, tuvimos que introducir estos genes animales en un organismo que no sea una vaca.*

*Los genes de las vacas reales se pueden obtener de forma no invasiva, a partir de pelos o incluso de un hisopado de las mejillas. Para nosotros fue aún más fácil ya que estos genes se catalogan en bases de datos científicos gratuitos".*

Utilizan microflora de hongos modificados genéticamente, que llegan a decir "pastoreo" en insumos de origen vegetal, con la esperanza de que se imagine a una vaca en un campo, en lugar de los "tanques" en los que crecen sus hongos modificados genéticamente. Es muy revelador el hecho de que mientras los productos lácteos más saludables provienen de vacas alimentadas con pastura que están en contacto con su medio ambiente, las proteínas de leche falsas de Perfect Day solo se pueden producir en un sistema que se "aísle del mundo exterior":

*"Al seguir un estricto régimen de limpieza para nuestros tanques y asegurarnos de que sean un sistema cerrado aislado del mundo exterior, podemos*

*asegurarnos de que producimos las proteínas de leche más puras y seguras del mundo”.*

La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos ya otorgó a las proteínas genéticamente modificadas el estado GRAS (reconocido como seguro), como también lo hizo con la **Leghemoglobina de soya de Impossible Foods**, aunque se desconocen cuáles serán las consecuencias a largo plazo de consumir este nuevo alimento falso.

## **¿El helado es el más sostenible del mundo?**

Brave Robot es una de las marcas de helados que utiliza el suero no animal genéticamente modificado de Perfect Day, que cataloga su producto como “el helado lácteo más sostenible y de mejor sabor del mundo”. Aunque señalan lo obvio, que la producción de lácteos convencional y de granjas industriales no es buena para los animales ni para el planeta, sugieren que la única alternativa es crear un alimento sintético producido en un laboratorio.

Brave Robot es la misma empresa que Perfect Day. Tres meses después de que la FDA le otorgó a la proteína de suero genéticamente modificada el estado de GRAS en abril de 2020, Perfect Day cofundó The Urgent Company, que creó Brave Robot como su primera marca.

Perfect Day se promociona a sí mismo como amigable con el medio ambiente y cita un análisis del ciclo de vida de los gases de efecto invernadero que descubrió que la proteína de suero genéticamente modificada de Perfect Day tiene entre un 85 % y un 97 % menos de emisiones que las proteínas lácteas de animales. De acuerdo con los hallazgos:

*“Si los consumidores en Estados Unidos cambiaran por completo a la proteína de suero Perfect Day, esto ahorraría hasta 246 millones de toneladas de emisiones de CO<sub>2</sub>e, que es el equivalente al uso de energía de hasta 28 millones de hogares durante un año (todos los hogares de Nueva York y California) o hasta 53 millones de vehículos de pasajeros conducidos durante*

*un año (todos los automóviles en NY, CA, TX y FL), según la Calculadora de equivalencias de gases de efecto invernadero de la EPA de Estados Unidos."*

Esto es solo un giro de relaciones públicas de fantasía fabricada, ya que compara su producto con productos lácteos convencionales, una industria contaminante. Ben y Jerry's de la manera similar le trato de dar un toque "verde" a su marca, y aunque está hecho con productos de origen animal, no con proteínas falsas creadas en laboratorio, su énfasis en la sostenibilidad y las prácticas amigables con el medio ambiente es una farsa, ya que su helado se ha hecho durante mucho tiempo con leche de de vacas en operaciones concentradas de alimentación de animal (CAFO) que destruyen el medio ambiente.

El lago Carmi en Franklin, Vermont, es una de las áreas más afectadas por la industria láctea. El lago que fue hogar de más de 36 000 vacas CAFO que suministraron la mayor parte de la lechería para Ben & Jerry's y que alguna vez fue el lago prístino en Franklin, ahora se encuentra en una crisis ambiental, ya que está lleno de algas verdiazules, también conocidas como cianobacterias.

A medida que el fertilizante y el estiércol de las granjas lecheras industriales se escurren y entran en las vías fluviales, causan un exceso de nutrientes (incluyendo nitrógeno y fósforo, en el agua), nutrientes que fertilizan el crecimiento de las floraciones de algas que ahora se apoderan de ella. El punto es que casi cualquier cosa parecería una mejora en comparación con las atrocidades ambientales de los productos lácteos industrializados, pero es mucho más difícil demostrar un beneficio si se compara con el estándar de oro que son los animales alimentados con pastura.

## **La alimentación con pastura es mejor que la alimentación de laboratorio**

Al igual que Perfect Day, la compañía de carne falsa Impossible Foods afirma que tienen una mejor emisión de carbono que las granjas de animales vivos, y contrataron a Quantis, un grupo de científicos y estrategas que ayudan a sus clientes a tomar

acciones basadas en evidencia científica, para demostrar su punto a través de un análisis del ciclo de vida.

De acuerdo con el resumen ejecutivo publicado en el sitio web de Impossible Foods, su carne falsa redujo el impacto ambiental entre 87 % y 96 % en las categorías estudiadas, incluyendo el potencial de calentamiento global, ocupación de suelo y consumo de agua. Sin embargo, como es el caso de Perfect Day, esto compara la carne falsa con la carne de las CAFO.

White Oak Pastures en Bluffton, Georgia, que produce productos de animales alimentados con pastura de alta calidad con prácticas de pastoreo regenerativo, asignó el mismo análisis a Quantis y publicó un estudio de 33 páginas que demuestra comparaciones de las emisiones de White Oaks Pastures con la producción de carne convencional.

Aunque la carne muy procesada redujo su emisión de carbono hasta en un 96 % en algunas categorías, White Oaks tuvo una emisión total neta en números negativos en comparación con la carne producida por CAFO. Además, la **carne de res alimentada con pastura** de White Oak Pastures tenía una emisión de carbono que era 111 % más baja que la carne típica proveniente de CAFO estadounidense y su sistema regenerativo capturó de manera efectiva el carbono del suelo, lo que compensó la mayoría de las emisiones relacionadas con la producción de carne de res.

Esto (la agricultura regenerativa de animales alimentados con pastura), es el verdadero ganador del medio ambiente y la sostenibilidad, pero "**New Normal**" lo quiere opacar con la intención de **obligarlo a consumir comida falsa**.

## **Restablecimiento del suministro de alimentos**

La iniciativa más grande del Foro EAT se llama FReSH, que tiene como objetivo transformar el sistema alimenticio. Trabaja con empresas de biotecnología y de carne falsa para reemplazar los alimentos enteros con alternativas creadas en laboratorio.

Bill Gates se encuentra entre los tecnócratas que invierten en empresas de carne procesada artificial y compra tierras de cultivo de Estados Unidos a un ritmo muy acelerado. El multimillonario tecnológico Gates, cofundador y ex director ejecutivo de Microsoft, podría parecer un extraño para desempeñar el papel del principal agricultor de Estados Unidos.

Pero ha acumulado de forma silenciosa grandes extensiones de tierra en Estados Unidos bajo la firma de inversión Cascade Investment LLC, y ahora posee un mínimo de 242 000 hectáreas de tierras agrícolas en Estados Unidos en Washington, Illinois, Iowa, Louisiana, California y muchos otros estados.

La superficie parece estar destinada a cultivos de maíz y soya transgénicos, los alimentos base de lo que se convertirá en un cultivo cada vez más sintético y de un suministro de alimentos **ultraprocesados** compuestos de carnes falsas. La recomendación de reemplazar la carne de res con carne falsa también se hace en el libro de Gates, una recomendación que se deriva de un tema muy arrogante y lleno del deseo de recolonización y un imperio global.

La idea es implicar o crear el entorno en el que la supervivencia no es posible sin tecnología. “Es una negación de la riqueza de los conocimientos y prácticas agroecológicas que resurgen en todo el mundo”, según un informe de Navdanya, una organización sin fines de lucro que promueve la biodiversidad, agricultura orgánica y el ahorro de semillas fundada por Vandana Shiva.

## **La comida real nos conecta con la tierra**

Shiva explica que, al aceptar los alimentos cultivados en laboratorio, rompemos la relación sagrada con los alimentos y cortamos las conexiones ancestrales de los humanos con sus alimentos y la tierra en la que se cultivan.

La agricultura regenerativa y la cría de animales son la etapa siguiente y superior de la alimentación y la agricultura orgánicas: libres de pesticidas tóxicos, transgénicos, fertilizantes químicos y CAFO, y regenerativas en términos de la salud del suelo, medio ambiente, animales y los agricultores rurales.

Como dijo Shiva, "la agricultura regenerativa proporciona respuestas a la crisis del suelo, alimenticia, climática y la de la democracia". La carne falsa y los lácteos que se producen en un laboratorio simplemente no se pueden comparar, ni en términos **ambientales ni saludables**.

Como se ha convertido en un tema primordial de 2020 y 2021, es momento de mirar más allá de la propaganda de comida falsa que se promueve cada vez más y volver a nuestras raíces reales, aquellas que adoptan la necesidad de vivir con la tierra y evitan las tecnologías experimentales que amenazan aplicarlas en nosotros.

Puede apoyar a sus agricultores orgánicos y regenerativos locales a pequeña escala al comprar sus productos en los mercados o comprar su carne y productos lácteos de forma directa en su granja local, mientras evita los alimentos falsos producidos en el laboratorio por el bien de su salud y del planeta.

## Fuentes y Referencias

---

- [Eatforum.com The Planetary Health Diet](#)
- [Bloomberg May 3, 2021](#)
- [Popular Science December 2, 2020](#)
- [Perfect Day Foods, About Us](#)
- [Perfect Day Foods, Made With Microflora](#)
- [Perfect Day Foods, Nature's Code](#)
- [Perfect Day Foods, Fermentation Tanks](#)
- [BraveRobot.co](#)
- [Freethink February 14, 2021](#)
- [Perfect Day, Greenhouse Gas Life Cycle Analysis](#)
- [Regeneration Vermont, A Failure to Regulate: Big Dairy & Water Pollution in Vermont](#)
- [Tampa Bay Times July 1, 2016](#)
- [Impossible Food, Environmental Life Cycle Analysis: Impossible Burger 2.0, March 20th, 2019](#)
- [Quantis, Carbon Footprint Evaluation of Regenerative Grazing at White Oaks Pastures](#)
- [The Defender February 4, 2021](#)
- [wbscd – FReSH Members](#)
- [New York Post February 27, 2021](#)
- [Market Watch February 16, 2021](#)
- [Navdanya International, Gates to a Global Empire](#)
- [YouTube April 13, 2021](#)
- [Organic Consumers Association May 22, 2019](#)