

Espai Nutrició | | Actualitzat el 27/04/2016 a les 08:37

Aliments intel·ligents... ¿què menjarem en el futur?

L'espai The Food Factory d'Alimentaria ens mostra les tendències alimentàries del futur | Superaliments, aliments intel·ligents, ingredients modificats o aliments que curen ja són una realitat



Soylent és el batut que triomfa a Silicon Valley, amb tots els nutrients necessaris

El què mengem i el com mengem està en constant transformació. És per això que la fira Alimentaria dedica un espai, *The Food Factory*, a tota aquesta revolució tecnològico-alimentària. Set empreses de base tecnològica o científica (*startups*) fan demostracions i presenten les seves noves solucions davant d'inversors i potencials clients.

Propostes basades en Big Data i intel·ligència artificial exemplifiquen l'aplicació de la tecnologia a la indústria alimentària. *Diet Creator* (Barcelona), que mostra un programari amb càlcul nutricional, o *iMicroQ* (Tarragona), que presenta una plataforma per detectar patògens en mostres alimentàries mitjançant biosensors, són alguns dels exemples.

Però, sabem què menjarem en el futur?

Reimagine Food (<http://www.reimagine-food.com/>) és l'observatori que presenta les tendències emergents que s'aniran consolidant els futurs anys.

Algunes conclusions sobre tendències futures en alimentació són aquestes:

1- Aliments que curen o prevenen. Begudes antioxidants, soda probiòtica (amb bacteris beneficiosos per a la digestió i el sistema immunològic), *snacks* aptes per a diabètics...

2- Superaliments que ens asseguraran el consum diari dels nutrients que necessitem. Un exemple és el súper-vegetal *Kahi-Nam*, amb les propietats del bròquil, els espinacs i la col:

proteïna, fibra, ferro, magnesi, vitamines, antioxidants... *GreenOnyx* ha creat un sistema per conrear *Kahi-Nam* a casa a través de la tecnologia.

3. Substituts dels aliments. L'enginyeria portada al plat. Alguns ho consideren el menjar del futur, altres l'*anti-food*. Sigui com sigui, ja és aquí. *Soylent*, el batut de moda de *Silicon Valley*, promet aportar tots els nutrients necessaris.

4. Nous ingredients modificats. Tindrem a la nostra disposició nous aliments que substitueixen ingredients animals per vegetals gairebé sense variar sabor i textura. Des de *Modern Meadow*, (primera hamburguesa in-vitro), *Impossible Foods* (carns i formatges sense utilitzar animals), *Hampton Creek* (ou amb proteïna vegetal) a *Beyond Meat* (substituts de pollastre i vedella amb proteïnes d'origen vegetal).

5- Aliments intel·ligents. Nanotecnologia al nostre estómac. Aliments que ens permetran observar la seva traçabilitat i comportament en temps real dins del nostre organisme.

I sabem com menjarem? Algunes conclusions més.

1. Transparència i traçabilitat. La tecnologia ens ajudarà a saber exactament què mengem. Google ja ha patentat un sistema que indica quantes calories té un plat en fotografiar-lo. SCIO o TellSpec estan creant espectròmetres de butxaca que detecten metalls, pesticides, calories, etc., en un aliment.

2. Food delivery. Fins i tot un drone ens portarà el menjar a domicili. Des d'una pizza a plats de xef amb estrella *Michelin*. Comandes personalitzades, realitzats amb només mirar els ingredients en una pantalla d'un dispositiu mòbil, sense fer clic.

3. Restaurants Tech viuran una autèntica revolució tecnològica. Ens asseurem davant de taules intel·ligents, les cartes es personalitzaran segons el nostre ADN o perfil nutricional, alguns plats s'imprimiran en 3D i les experiències gastronòmiques seran multisensorials, amb realitat virtual i hologrames.

4. Robotització de la cuina. Els robots prendran les regnes de la nostra cuina, amb xefs virtuals que ens prepararan un plat. Neveres, mòbils, impressores d'aliments 3D, tot estarà connectat.

5- Coaching nutricional virtual. Un assistent virtual ens proposarà els menús d'acord amb les nostres necessitats nutricionals (gustos, consum calories, al·lèrgies...).

En definitiva, tecnologia i alimentació de la mà. **Ciència-ficció, o realitat?** Ho sabrem molt aviat...

Soylent 2.0: Now Shipping (<https://vimeo.com/138773499>) from Soylent (<https://vimeo.com/soylentme>) on Vimeo (<https://vimeo.com>) .

iMicroQ (Universitat Rovira i Virgili)

font: Alimentaria 2016 (<http://www.alimentaria-bcn.com/>)