

Fecha 07.09.2022	Sección Normal 2	Página PP-4-5
---------------------	---------------------	------------------



MIÉRCOLES 7 DE SEPTIEMBRE DE 2022

Las tazas Y CUBIERTOS TAMBIÉN se comen

EL FUTURO ES LO QUE HACEMOS



Página 1 de 4
\$ 163925.00
Tam: 2075 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 07.09.2022	Sección Normal 2	Página PP-4-5
---------------------	---------------------	------------------

¿Y SI el plato fuera PARTE DE la comida?

JOSÉ CARLOS ROMÁN

Industria, Innovación e Infraestructura

JOSÉ CARLOS ROMÁN

Los productos compostables y comestibles suponen un desperdicio cero y por consiguiente una menor contaminación. Platos, cubiertos, vasos y contenedores de comida han innovado en el mercado y puesto en tela de juicio la efectividad de los biodegradables o reciclables, que no garantizan una degradación total

En la actualidad hay cada vez más formas de cuidar el medio ambiente. Una de ellas son los productos compostables y comestibles, los cuales suponen un desperdicio cero de basura y por consiguiente una menor contaminación.

Estos productos han puesto en tela de juicio la efectividad de los biodegradables o reciclables, que no garantizan una degradación total.

Platos, cubiertos, vasos y contenedores de comida han innovado en el mercado gracias a sus sabores, colores y por supuesto a su contribución ambiental.

Se trata de productos que funcionan como una alternativa más ecológica a los desechables de plástico, unicel o cartón. Con el consumo de estos productos se pretende combatir la contaminación por basura que experimenta el planeta.

Están elaborados con ingredientes naturales como arroz, azúcar, maíz, galleta, aguacate, harina e incluso chocolate.

Gracias a sus ingredientes naturales, los productos comestibles no sólo cuidan al medio ambiente, sino que también brindan un balance nutricional por la naturaleza de sus componentes.

Algunos también funcionan como probióticos naturales gracias a la fibra que contienen, lo que ayuda a una mejor

digestión de los consumidores.

Otra de las características que tienen es que son compostables, es decir que el producto se va a degradar de forma 100 por ciento natural sin generar ningún residuo tóxico.

Por ejemplo, en la tierra, estos productos sirven como abono, mientras que en el agua sirven como materia que puede ser alimento para los peces.

Asimismo, la disminución de basura que estos productos suponen se traduce en una mejor gestión de residuos.

Además contribuyen al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, concretamente al número nueve que aborda el tema de la industria, innovación e infraestructura, así como al 12 que habla de Producción y Consumo Responsable, y al 13 que habla sobre el Clima y la contribución de estos productos al optimizar el consumo de recursos y al impulso que dan a las economías bajas en carbono.

Desde 2012 se comenzó a ver el interés de las personas por comerse el plato en el que consumían sus alimentos, esto debido a que la revista estadounidense *Core77* dedicó en ese mismo año una categoría a los mejores diseños de comida en forma de platos o vasos.

A diferencia de los plásticos biodegradables, los comestibles y compostables se desintegran de manera natural en un pe-

riodo mucho más corto: en tierra 90 días y en agua ocho horas.

"Si hablamos de algo biodegradable, en realidad todo lo es; el unicel, el plástico, el cartón y el papel son biodegradables, sólo que tardan miles de años en hacerlo y mientras tanto son basura. Por el contrario, los comestibles se basan en la Norma Europea, la cual dice que en un periodo máximo de 90 días al menos el 90 por ciento del producto ya tiene que haberse descompuesto", dijo a *El Sol de México* Walberto García, director general de Akupara, empresa mexicana dedicada al desarrollo de productos compostables y comestibles.

¿Y SU SABOR?

Las empresas que fabrican todos estos productos comestibles tomaron en cuenta la gran variedad de alimentos que se sirven en ellos y por ello han creado platos y vasos de diferentes sabores que van desde el ajo y la cebolla, hasta finas hierbas y nopal.

También hay sabores más dulces como tamarindo, chamoy, sandía, mango, limón y mora azul.

Estos se encuentran en productos como vasos de shots, creados por la empresa mexicana Yummy Shots, la cual fabrica vasos para shots de gomitas comestibles de diferentes sabores.

"Nosotros creamos los productos a

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 4

Fecha 07.09.2022	Sección Normal 2	Página PP-4-5
----------------------------	----------------------------	-------------------------

partir del maíz, la cual es una materia blanca y neutra y nos permite poner diferentes sabores y colores que sean atractivos para el paladar de las personas", agregó Walberto García.

LAS EMPRESAS

Alrededor del mundo han nacido numerosas empresas dedicadas a la creación de este tipo de productos, mientras que algunas otras los han introducido para servir los alimentos de sus restaurantes.

Una de las empresas trasnacionales que ya usa contenedores y vasos comestibles es Kentucky Fried Chicken (KFC), la cual pone a disposición de los consumidores vasos comestibles para café hechos de galleta, papel de azúcar y chocolate blanco.

Los vasos que llevan por nombre Scoff-ee Cuppy, se degradan conforme el consumidor bebe el café y gracias a la temperatura de la bebida, el vaso otorga un ligero sabor a chocolate sin que el vaso pierda la forma.

Por otra parte, en 2012 la empresa de café italiana Lavazza creó en colaboración con el diseñador venezolano Luis Enrique Sardi una taza de café comestible a base de galleta.

Por dentro, la taza tiene un recubrimiento de azúcar para que sea resistente al agua mientras la bebida se endulza.

Asimismo, España cuenta con la marca Sorbos, que desarrolló popotes 100 por ciento comestibles que no alteran el sabor ni olor de la bebida que se consume. Sus productos son de sabores diferentes, en su mayoría de frutas.

En la India existe una empresa llamada Bakey's, la cual fabrica cubiertos comestibles vegetarianos y tienen una vida de 24 meses estando almacenados.

También el Centro de Innovación y Tecnología AIMPLAS ha desarrollado en colaboración con Guacapack algunos envases compostables con barreras de oxígeno para conservar los alimentos a partir de residuos del aguacate.

Por su parte, Estados Unidos tiene a la empresa Incredible Eats, compañía fabricante de cucharas y tenedores con sabor a vainilla, chocolate y chile con orégano.

La empresa lleva a cabo prácticas sustentables, entre ellas el uso de energías limpias y la reintegración de residuos a la cadena de valor para la producción de materias primas.

México también cuenta con numerosas empresas dedicadas a la fabricación de estos productos.

Una de ellas es Diconno, productora de platos comestibles ricos en vitaminas y minerales. Además dichos productos contribuyen al ahorro del agua, pues gracias a la naturaleza de sus ingredientes, pueden ser usados también como abono o composta.

Akupara es una de las empresas pioneras en México dedicadas únicamente a la fabricación de comestibles y compostables.

"Este tipo de productos van más allá de sólo comprar un plato o un vaso, también pretenden crear momentos en familia en los que se puedan compartir estos productos y sobre todo, la conciencia por cuidar el medioambiente. El objetivo es que los consumidores vean el cuidado ambiental como algo divertido y fácil", agregó Walberto.

Por su parte, Yummy Shots, fundada por Cristina Dorantes, quien a través de un proyecto universitario materializó la idea de cuidar al medio ambiente de una manera divertida, no sólo cuida el medio ambiente, sino que también apoya y empodera a las mujeres mexicanas ya que el 99 por ciento de su personal son mujeres, por lo que busca tener contribuciones ambientales, sociales y de empoderamiento femenino.

UN FUTURO SIN PLÁSTICOS

Uno de los problemas que estos productos intentan resolver es la presencia de microplásticos en algunos alimentos.

De acuerdo con un estudio realizado

por la Universidad Libre de Ámsterdam, hasta el 80 por ciento de la carne y los productos lácteos de animales de granja que fueron analizados contenían microplásticos.

Plastic Soup Foundation, precursora de la investigación afirma que los productos residuales de los supermercados son procesados para la alimentación de los animales y es ahí en donde ellos consumen dichos plásticos, por lo que aseguran que hoy en día la mayoría de las hamburguesas y bistecs contienen microplásticos.

"Los microplásticos en los animales cada vez están más presentes, por eso es imprescindible actuar desde ahora para evitar un futuro de seres humanos llenos de plástico", puntualizó Walberto.

AL ALCANCE DE UN CLICK

Este tipo de productos está cada vez más presente en supermercados y páginas de internet.

Los comestibles se pueden comprar a través de las redes sociales de cada marca o en algunas de sus tiendas físicas o distribuidoras.

Uno de los sitios de consumo más grandes en América Latina es Denda, un sitio que opera desde México y Chile que reúne productos que apunten al bienestar de las personas y contribuyan al cuidado del medio ambiente.

Los platos compostables también se pueden adquirir en los supermercados y en algunas tiendas de autoservicio en México.

Mientras que los comestibles se compran en tiendas más específicas como ICompost, tienda mexicana dedicada a la venta de productos sustentables.

"Dejemos de consumir este tipo de productos por moda; cuidar el planeta tiene que dejar de ser una moda, es una necesidad y hasta una obligación que tenemos los unos con los otros, con México y con el mundo", expresó Walberto García.

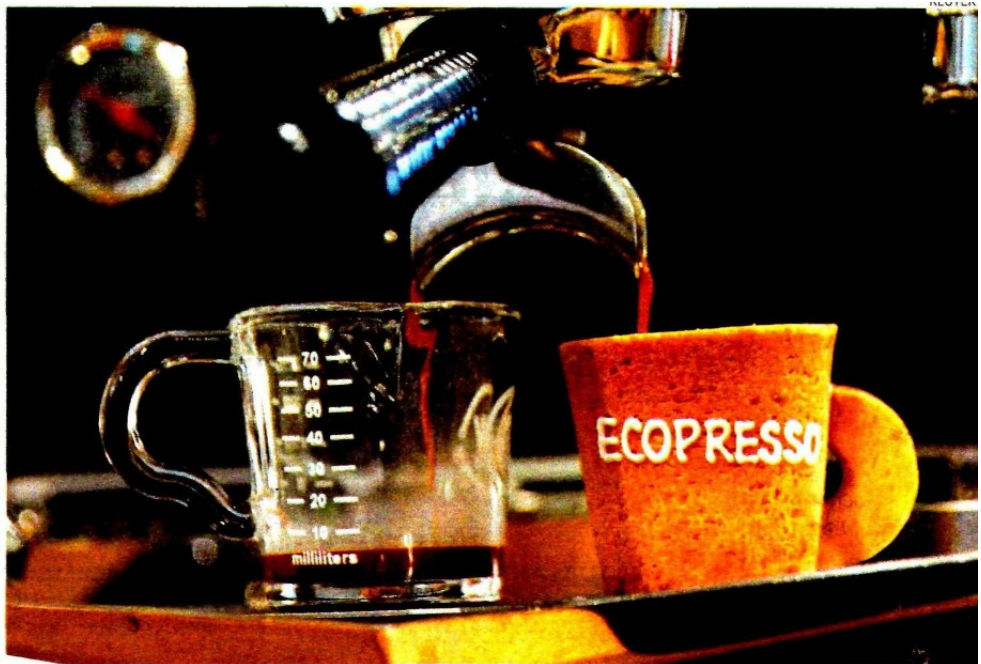
Fecha
07.09.2022

Sección
Normal 2

Página
PP-4-5

Estos productos son una alternativa más ecológica a los desechables de plástico, unicel o cartón

Platos, cubiertos, vasos y contenedores de comida han innovado en el mercado gracias a sus sabores, colores y por supuesto a su contribución ambiental



“EL OBJETIVO ES QUE LOS CONSUMIDORES VEAN EL CUIDADO AMBIENTAL COMO ALGO DIVERTIDO Y FÁCIL”

WALBERTO GARCÍA/AKUPARA

