

INSECTOS: PRÓXIMO INGREDIENTE PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Santiago Nocelli Pac*. 2018. La Nación, Supl. Campo 10.11.18, pág. 7.

*Consultor.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Composición de los alimentos y requerimientos de los animales; tablas; análisis](#)



La producción acuícola utiliza insectos para alimentación. Crédito: Shutterstock.

La sostenida demanda mundial de carne, productos lácteos y huevos está creando una creciente demanda de proteínas alternativas producidas de forma sostenible para la alimentación del ganado. Los ingredientes regulares en la dieta animal para abastecerse de proteínas incluyen harina de pescado, harina de soja y torta de girasol, entre otros. Un estudio realizado por la Universidad de Wageningen, de los Países Bajos, demostró que los sustratos de residuos biológicos pueden ser usados con éxito para alimentar insectos, ayudando en el proceso a transformar proteínas de baja a alta calidad biológica, con los positivos impactos sobre el sistema de producción, en línea con sistemas tendientes a una "economía circular".

Los insectos contribuyen con un alto contenido de proteínas, al mismo tiempo que son ricos en otros nutrientes beneficiosos, como grasas, minerales y vitaminas. Los niveles de concentración de proteínas en insectos destinados a la alimentación animal varían entre el 55 y el 75%. Los insectos se caracterizan por una mayor tasa de conversión de alimento y, por lo tanto, pueden convertirse en una fuente de alimento muy valiosa para los animales de granja, según datos de la FAO y de la propia Universidad de Wageningen. Los insectos son un componente natural de las dietas de animales como peces, aves y cerdos.

Tal cual nos lo enseñó el padre de la Economía Azul, Gunter Pauli, la basura no existe, todo es la materia prima de un nuevo proceso. El desafío es el reciclaje de residuos de alimentos, que pueden ser compostados, usados en alimentación del ganado o convertidos en un fertilizante. La mayor parte del desperdicio de alimentos es aproximadamente un 70% de agua, lo que hace que sea un transporte desde el punto de vista económico y logístico, poco viable.

Además, el valor del compost y los fertilizantes con bajo contenido de nutrientes hacen que el reciclaje de los desechos de alimentos en estos productos sea un modelo económico mayormente poco atractivo. En general, el ganado está lo suficientemente alejado de las corrientes de desechos urbanos como para que el costo y la logística de llevarlos al campo sea una opción.

Otro desafío es la falta de consistencia y calidad del desperdicio de alimentos. En general no está segregado, además, algunos todavía tienen empaques, es decir, no todo puede ser utilizado. Empresas como la australiana Goterra han diseñado una forma de cultivar insectos, mosca soldado negro para ser precisos, en contenedores robóticos. Uno de estos contenedores de insectos puede consumir hasta 5 toneladas de desperdicios de comida por día. Los contenedores son portátiles, compactos y

autosuficientes, un sistema que cría insectos automáticamente utilizando una especie de sistema IoT (internet de las cosas) con sensor.

En los últimos años han surgido nuevas empresas de insectos para alimentación animal en todo el mundo para aprovechar esta oportunidad, especialmente para la acuicultura. Esta desempeña un papel decisivo en la nutrición humana, ya que crece más rápido que cualquier otra fuente de proteínas para el consumo humano. La mitad del pescado que comemos proviene de fuentes cultivadas y hoy el mundo consume más pescado que carne de vaca. La harina de pescado, la principal fuente de alimento para los peces de cultivo, es un ingrediente alimentario de primera calidad en crisis; se deriva del agotamiento de las poblaciones de peces del océano.

La FAO proyecta un déficit de suministro de tres millones de toneladas para 2025, a raíz del aumento de 4 veces en el precio de la harina de pescado en los últimos 15 años. La falta de soluciones de alimentación sostenible para peces tiene un impacto negativo en los precios y en la disponibilidad del consumidor.

Casos de éxito como la empresa francesa Ynsect, valuada en 37 millones de dólares, proveen de insectos y ofrecen una alternativa sostenible, haciendo base sobre la premisa que los peces silvestres y los crustáceos comen insectos en su dieta natural. En comparación con otras fuentes de proteínas basadas en cultivos y animales, el cultivo de insectos es respetuoso con el medio ambiente: bajas emisiones de gases de efecto invernadero, conservación de la biodiversidad del océano y mejoras espectaculares en la productividad del uso de la tierra. Los insectos proporcionan un recurso nuevo, natural, sostenible y responsable para satisfacer las necesidades de suministro de alimentos de la acuicultura, con un gran potencial también de aplicación en otros sistemas de producción animal.

[Volver a: Composición de los alimentos y requerimientos de los animales; tablas; análisis](#)