

Comer de forma ética, nueva tendencia.- experto



Para los consumidores actuales, ya no solo es necesario **comer saludable**, sino que la producción de los alimentos sea sustentable y no afecte a las demás especies.

Así lo señaló **Jorge Welti**, profesor del [Tecnológico de Monterrey](#) y especialista en el procesamiento de los alimentos.

En el [Seminario de Investigación VPI](#) organizado por la institución, el investigador manifestó que ha aparecido un nuevo tipo de consumidor, denominado **flexitarista**.

“No es vegano, no es vegetariano, consumen carne y lácteos, pero resulta que está consciente en cómo consumir de manera ética para reducir problemas de impacto ambiental.

“En la producción animal, o en el uso de procesos de la industria de alimentos que tienen también impactos negativos en el medio ambiente”, explicó en la plática virtual del 28 de mayo por la mañana.



width="1070" loading="lazy">

Para ellos, el concepto de mente sana, cuerpo sano es muy fuerte, y gustan de consumir lo local y lo sostenible.

“Quieren un etiquetado que tiene que ver con el menor impacto de las compañías en huella de carbono, que usen energías renovables”, explicó el doctor Welti en la conferencia llamada *“La investigación en ciencia de alimentos: presente y futuro”*.

Nuevas tendencias en procesamiento de alimentos

Ante el surgimiento de nuevos comportamientos del consumidor, la ciencia de los alimentos debe también buscar nuevas formas de procesarlos y que sean aptos para ellos, manifestó el doctor Welti.

“Fíjense ustedes como aparece no solo la investigación de la ciencia de los alimentos ligada al desarrollo puro de los alimentos.

“Sino empieza a haber conceptos del medio ambiente, de salud, de sostenibilidad que impactan el pensamiento de la gente que hace ciencia de alimentos”, mencionó.

Después de la pandemia del **COVID-19**, cambiarán las formas de consumo, ahora enfocadas principalmente en la salud no solo de los seres humanos, sino de todo lo que lo rodea, apuntó el docente de la **Escuela de Ingeniería y Ciencias**.

“En esta época post-covid tendremos que pensar en el desarrollo de investigación con ese enfoque multisectorial de la Organización Mundial de la Salud.



width="900" loading="lazy">

“Un mundo, una salud, pero es salud pública, salud animal, salud vegetal y salud del medio ambiente”, comentó.

Lo que deben hacer como investigadores de alimentos es buscar eliminar total o parcialmente las reacciones deteriorativas o de pérdida de calidad del producto, agregó.

Algunas de las nuevas tecnologías que se utilizan para esta tarea son: **impulsos eléctricos, impulsos de luz, altas presiones, modificación genética, ultrasonido.**

La plática fue organizada por la Vicepresidencia de Investigación como parte de su seminario para divulgar la ciencia; fue la tercera sesión que se realiza.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR LEER: