

# ¡Emprender en alimentos! Inaugura Tec startup de carne cultivada



En busca de diseñar **carne** a partir del **cultivo de células musculares** del animal, el [Tecnológico de Monterrey](#) y el fondo de inversión [Sayabio](#) inauguraron la empresa **Forma Foods**.

Esta nueva startup de base **científica y tecnológica** desarrolla **proteína de próxima generación** al plantear la reestructuración del **procesamiento de carne** para llevarlo al siguiente nivel.

Al no provenir directamente del cuerpo del animal, la carne cultivada beneficia a la **sustentabilidad** del consumo de carne, se resaltó durante la presentación de **Forma Foods** en el campus Monterrey del Tec.

*“Seremos el **punto de conexión** entre el consumidor, ambiente y ciencia; el consumidor va a ser escuchado, el ambiente será respetado y la ciencia será aplicada”*, destacó en el evento **Li Lu Lam Aguilar**, [EXATEC](#) y CEO de **Forma Foods**.

En el proyecto también participan la doctora [Grissel Trujillo de Santiago](#), experta en **bioimpresión y biomateriales** y profesora investigadora del **Tec de la Escuela de Ingeniería y Ciencias**.

*“Estoy segura de que el éxito de **este convenio será formidable**, inspirará a muchos y contribuirá a catalizar la formación de más empresas de base tecnológica transformadoras”, resaltó Trujillo.*

También son parte de este nuevo proyecto el doctor **Mario Moisés Álvarez**, experto en términos de **biorreacción y escalamiento de procesos**, así como la doctora María Salud, experta en ciencia de la carne de la **Universidad Autónoma de México**.

**“Seremos el punto de conexión entre el consumidor, ambiente y ciencia”.- Li Lu Lam Aguilar**

En el equipo del proyecto colaboran alumnos, egresados, profesores e investigadores del **Tec de Monterrey**.

*“Una de las formas más efectivas y eficientes de transformar tecnológica y económicamente al país es a través del **emprendimiento de base tecnológica**. Forma Foods es un ejemplo.*

*Al final todos queremos un **futuro sostenible**, y trabajar en el concepto de carne cultivada es una manera de llegar a ello”, señaló Álvarez.*

## **El proceso de la carne cultivada**

El proceso de carne cultivada de **Forma Foods** inicia con una **biopsia** del ganado. La biopsia es tratada con **estímulos** que simulan el comportamiento normal dentro del animal.



/> width="900" loading="lazy">

Después se retiran algunas **proteínas y tejidos** para extraer **células musculares**. Una vez aisladas, se **prolifera**n para obtener **biomasa** hasta formar fibras, que se unen para lograr **fibra muscular completa**.

*“Si analizamos el músculo podemos darnos cuenta de que está hecho de fascículos y dentro de esos fascículos están muchísimas **fibras musculares**.”*

*“Si nos adentramos más en fibras musculares hay una gran cantidad de **células entrelazadas, elongadas y bien amarradas** formando esas fibras. Para tener músculo nos vamos en una **lógica de retroceso y empezamos con células**”,* explicó Li Lu Lam.

Actualmente, **Forma Foods** ha comenzado con un **prototipo 100% vegetal** que les permitirá migrar de forma gradual mientras se incrementa la cantidad de células hasta llegar a un **prototipo cultivado**.

El proyecto cuenta con **3 etapas**: la **etapa de prototipo vegetal, prototipo híbrido y prototipo 100% músculo**.

***“El éxito de este convenio será formidable. Contribuirá a catalizar la formación de más empresas de base tecnológica”.- Griselle Trujillo***

## Ciencia para la sociedad

A través del departamento de **Transferencia de tecnología**, el Tec de Monterrey busca apoyar proyectos como Forma Foods que concuerden con el lema “**Investigación en acción**”.



/> width="900" loading="lazy">

**Arturo Santos**, director del departamento, aseguró que **Forma Foods** es un ejemplo de proyectos que deben impulsarse para que logren **impactar entre la sociedad**.

*“Estamos convencidos que una de las aportaciones del Tec a la sociedad mexicana y del mundo es lograr que toda la investigación que se hace en nuestros laboratorios y aulas tenga un **despliegue en la sociedad**.”*

*“(Esto) para dar solución a esos problemas que aquejan a la humanidad, y **la alimentación es uno de ellos**”, puntualizó Santos.*

**SEGURO TAMBIÉN QUERRÁS LEER:**