

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**Eructos y flatulencias de las vacas aceleran el cambio climático Autor: Twitter Publicado: 18/12/2019 | 08:57 am**

## **Comer mucha carne contribuye al cambio climático, según expertos**

Las vacas son una importante fuente de emisión de metano, un gas que potencia el efecto invernadero de la tierra y favorece el calentamiento global

**Publicado: Miércoles 18 diciembre 2019 | 09:00:36 am.**

**Publicado por: Juventud Rebelde**

WASHINGTON, diciembre 18.- Un grupo de científicos vegetarianos están tratando de cancelar la carne dentro de la dieta humana debido al impacto de la cría global de ganado en el pernicioso cambio climático del planeta.

Michael Pollan, autor del libro El Dilema del Omnívoro, un éxito de ventas, y conocido internacionalmente como el Obi-Wan de los escritores sobre alimentos saludables, advierte que hoy día «comer carne de res es tan dañino como quemar combustibles fósiles».

De todas las cosas que hacemos los terrícolas que contribuyen al cambio climático, la carne de res está realmente en la cima porque los animales producen gases de efecto invernadero, explica Pollan.

El también periodista, ecologista y profesor de la Universidad de Harvard, recuerda que las vacas emiten gases de efecto invernadero a través de eructos y otras flatulencias o elementos gaseosos residuales del cuerpo.

Según Pollan, aunque todavía no podemos convertir el sistema energético mundial en alternativas sostenibles, todos podemos modificar ligeramente nuestra dieta camino a una «ciencia alimentaria sofisticada».

El experto estadounidense indica que el futuro conveniente es que los seres humanos se acostumbren a comer hamburguesas a base de plantas para evitar los antojos de carne. Ya existe una nueva generación de ciencia de alimentos que hace que las hamburguesas veganas se vean y sepan como si fueran reales, subraya.

El escritor de 64 años es un antiguo defensor de lo que llama «comida real» o alimentos enteros y sin procesar como frijoles, legumbres, productos frescos y pequeñas cantidades de carne. Y ahora ve con enorme atractivo las carnes veganas hechas con tecnología alimentaria, reseña el medio digital Vegnews.com.

Una de las empresas norteamericanas que aplica esta nueva tecnología alimentaria es la firma Impossible Foods y sus hamburguesas a base de plantas ya han proliferado en el mercado de comida rápida, ganando un lugar permanente en el menú de cadenas como Burger King, White Castle o Red Robin.

Pat Brown, director y fundador de Impossible Foods, explica que la misión de su compañía es hacer que los productos animales sean obsoletos para el año 2035, haciendo que «las plantas sepan a carne».

«Al final lo que hace que la carne sepa a carne es una molécula llamada hemo, que también puede derivarse de fuentes vegetales como la soja», concluye Brown. Pollan sugiere una solución simple para los «carnívoros compulsivos»: comer carne solo una vez por semana.

<http://www.juventudrebelde.cu/ciencia-tecnica/2019-12-18/comer-mucha-carne-contribuye-al-cambio-climatico-segun-expertos>