

Economía circular, el nuevo enfoque de la industria de alimentos balanceados

- 726,000 toneladas de subproductos sirven para la generación de biodiésel, diésel renovable y alimentos balanceados.

Ciudad de México, a 7 de junio de 2022. Ante el reto que enfrenta la industria de alimentos balanceados de contar con sistemas eficientes, que promuevan el aprovechamiento de las materias primas, la eficiencia en los procesos, la reducción de desperdicios y un impacto positivo en el medio ambiente, la economía circular toma relevancia en el sector para lograr una producción más sostenible.

Víctor Ochoa, Presidente del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal (CONAFAB), enfatiza la importancia de sumar en la cadena de producción de proteína animal procesos sustentables y apegados a los principios de economía circular, ya que son pilares clave para el desarrollo y crecimiento eficiente de la industria. Asimismo, impulsar el aprovechamiento y eficiencia energética en los procesos productivos.

Un claro ejemplo se ha llevado a cabo en el sector pecuario, en el cual se ha hecho visible el aprovechamiento de todos los recursos. Tan sólo en un año se reciclan 28 millones de toneladas de alimentos, y con ello se reduce la huella de carbono y desperdicios, de los cuales 726,000 toneladas se utilizan como subproductos, para la generación de biodiésel, diésel renovable e ingredientes inocuos, que permiten la creación de otros alimentos balanceados y alimento para mascotas.

Otro ejemplo tangible se da en la producción y uso de biocombustible elaborado con grasas recicladas de origen animal, en el que se genera una cantidad menor de CO₂, en comparación con las emisiones de diésel en plantas convencionales¹. En este proceso, las plantas de reciclaje tienen un papel fundamental en sus procesos productivos, ya que retienen cinco veces más de emisiones de efecto invernadero (GEI).

En Estados Unidos los consumidores de carne consideran “no comestible” el 50% del animal, lo que deja una gran cantidad de material de sobra. El reciclaje recupera este alimento que de otra forma sería desperdiciado -proteína, huesos, grasa, entre otros-, así como el aceite vegetal para cocinar usado (AVU) de restaurantes, y los transforma en ingredientes para incontables productos nuevos.

La mayor parte de esta carne no deseada del sacrificio y procesamiento es transformada en otros elementos, como ingredientes de alimentos para animales; alimento para mascotas inocuos y nutritivos, productos de belleza, del hogar e industriales, biocombustibles y muchos otros bienes útiles y comunes.

¹https://conafab.org/images/newsletter/2021/octubre/Los_beneficios_ambientales_y_economicos_del_reciclaje_pecuario.pdf

Algunos de los ingredientes que se preparan con subproductos de la carne son las harinas proteicas, que son esenciales para las necesidades de dietas del ganado y animales de compañía. Algunas de ellas son:

- Harina de carne y hueso: producto reciclado de tejidos de mamíferos que incluye hueso. No contiene sangre, pelo, pezuñas, cuernos, recortes de pieles, estiércol ni contenido estomacal ni ruminal adicionados.
- Harina de carne: similar a la anterior, es el producto reciclado hecho a partir de tejidos de mamíferos, con excepción de sangre, pelo, pezuñas, cuernos, recortes de pieles, estiércol, ni contenido estomacal y ruminal adicionados.
- Harina de subproductos avícolas: partes recicladas y limpias de las canales avícolas, como pescuezos, patas y canales enteras, con excepción de plumas adicionadas.
- Harina de carne de aves: producto seco reciclado proveniente de partes de las canales avícolas enteras o una combinación de carne y piel limpias con o sin hueso, libre de plumas, cabezas, patas y menudencias. Apto para su uso como alimento para animales.
- Harina de pescado: tejido limpio, seco y molido ya sea de todo el pescado o de recortes de pescado, con o sin extracción de porciones de aceite.

El reciclaje fomenta la sustentabilidad ambiental al usar los subproductos que, de otra forma, serían tratados como desperdicios alimenticios. Además, permite evitar que lleguen a los rellenos sanitarios u otras opciones de eliminación menos deseables.

Acerca de Conafab:

El Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (CONAFAB) es un organismo que representa a empresas nacionales e internacionales que invierten en la investigación y desarrollo de alimentos inocuos que contribuyan a la seguridad alimentaria. Para mayor información visite: www.conafab.org Twitter: @Conafab

Contacto para prensa:

PRP México
Gabriela Barrios
gabriela.barrios@prp.com.mx
Tel. 5395-9077 / 88