

Saborizante de vainilla

*producido con levadura**

El helado y muchas otras cosas dulces saben a vainilla. El extracto puro de vainilla proviene de los granos de las plantas de orquídea que son escasas y costosas. La *vanillina* artificial (o su imitación) se produce más económicamente utilizando procesos químicos, pero a mucha gente le parece que no sabe tan bien. La vainilla sintética, una alternativa nueva, es producida con levadura modificada. No es costosa, y puede clasificarse como un producto “natural” puesto que se produce por fermentación. ¿Crees que los productos deberían indicar que contienen vainilla sintética? Si es así, ¿qué debería decir la etiqueta?

***¡Este producto
ya existe!**



Saborizante de vainilla

*producido con levadura**

**¡Este producto
ya existe!*

Cafeína

producida con levadura

La gente toma café, refrescos y bebidas energizantes con cafeína para despertarse, sentirse con más energía y aumentar su capacidad de concentración. La cafeína se encuentra en su forma natural en plantas nativas de Sur América, incluidas las semillas de la planta de café, los granos de cacao y las nueces de kola. Si se usaran procesos de ingeniería para modificar la levadura, este ingrediente se podría producir en el laboratorio a un menor costo. ¿Crees que un costo reducido justificaría la amenaza que esto representa para quienes trabajan en las plantaciones de café y de cacao?

**UNA IDEA PARA
EL FUTURO**



Cafeína

Producida con levadura

UNA IDEA PARA
EL FUTURO

Carne in vitro

desarrollada en el laboratorio

**UNA IDEA PARA
EL FUTURO**

Producir carne en un laboratorio suena a ciencia ficción. Hoy en día, sin embargo, es posible desarrollar tejido muscular animal en un laboratorio utilizando las células madre. La carne producida *in vitro* no está disponible en los supermercados todavía, pero en el futuro podría servir para ayudar a alimentar a la creciente población del mundo, ya que utilizaría menos energía y menos tierra que el ganado. Algunos defensores de los derechos de los animales apoyan esta tecnología en vez de la crianza de animales para producir carne. ¿Escogerías carne desarrollada en un laboratorio en vez de una hamburguesa de carne de res o de soya?



UNA IDEA PARA
EL FUTURO

Carne in vitro

desarrollada en el laboratorio

Arroz Dorado

*con beta-caroteno**

El Arroz Dorado se desarrolló con el fin de proporcionar vitamina A a las personas alrededor del mundo cuya dieta básica consiste de arroz. Hay millones de personas que padecen de una deficiencia de vitamina A, lo cual puede resultar en serios trastornos de salud, tales como la ceguera. Las plantas de Arroz Dorado han sido modificadas con ingeniería genética para que los granos comestibles incluyan *beta-caroteno*, una sustancia que el cuerpo convierte en vitamina A. Sin embargo, el Arroz Dorado ha despertado cierta resistencia. Hay grupos que se oponen a él por considerarlo un organismo genéticamente modificado -OGM- (GMO, en inglés), y algunas personas porque simplemente les parece que no sabe muy bien. ¿A ti te preocupan el cultivo y la distribución de cosechas OGM, tales como el Arroz Dorado?
¿Comerías un arroz que te ayude a ser una persona más sana, aunque no sepa tan sabroso?

***¡Este producto
ya existe!**



Arroz Dorado

*con beta-caroteno**

**¡Este producto
ya existe!*

Aceite de COCO

producido por algas

El aceite de coco se extrae de la pulpa del coco y se utiliza como ingrediente en productos de repostería, alimentos fritos, jabones, así como en productos de salud y belleza. La mayor parte del aceite de coco proviene de árboles que crecen en áreas tropicales. Los investigadores han modificado las algas utilizando procesos de ingeniería para producir *ácido láurico*, el ácido graso saturado que se encuentra en el aceite de coco (así como en el aceite de nuez de palma). ¿Qué piensas acerca del uso o consumo de un aceite producido por algas?

**¡MUY
PRONTO!**



Aceite de COCO

producido por algas

**¡MUY
PRONTO!**

Leche

producida con levadura

Los investigadores están desarrollando una leche sintética insertando secuencias de ADN del ganado en las células de la levadura. Los cultivos de levadura producen verdaderas proteínas de leche que se combinan con grasas vegetales, calcio y otros ingredientes para elevar el valor nutricional y hacer que la bebida adquiera el sabor de la leche de vaca. La compañía que produce “Muufri” sugiere que su producto es más humano y sostenible que la leche de vaca y, además, no contiene lactosa. ¿Qué te podría convencer de tomar leche de levadura en vez de leche de vaca u otras alternativas?

**¡MUY
PRONTO!**



Leche

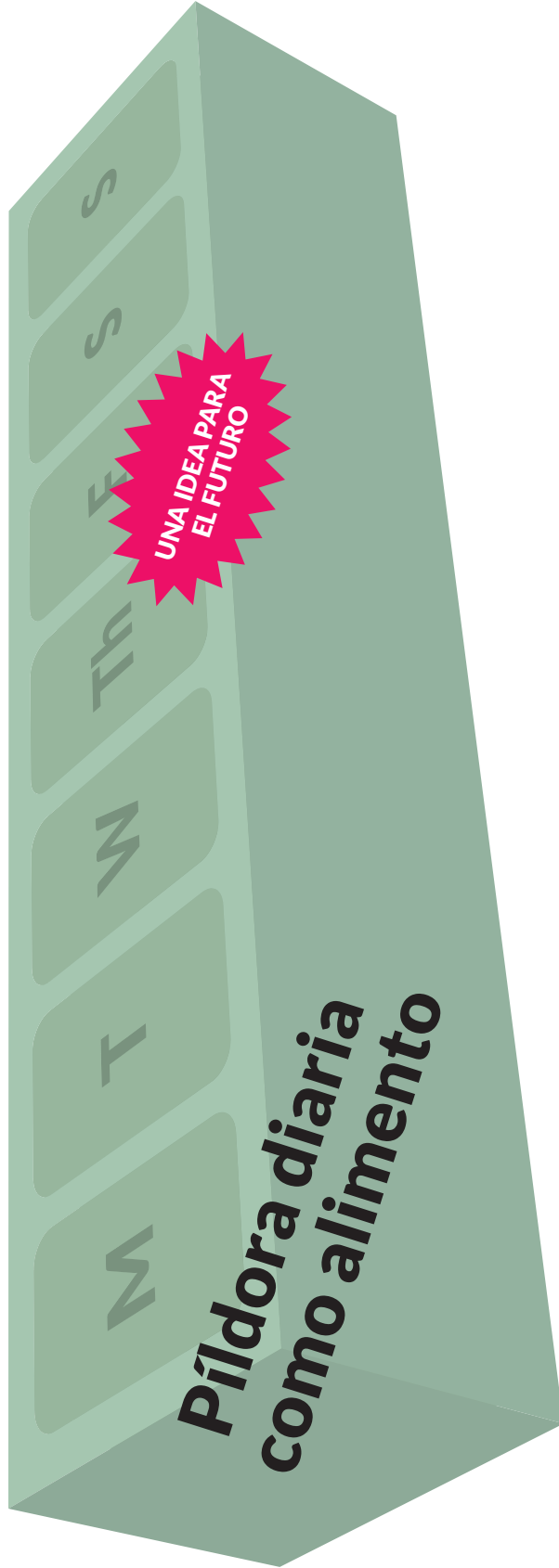
producida con levadura

**¡MUY
PRONTO!**

Píldora diaria como alimento

Imagina una pequeña píldora al día que sirviera para satisfacer tus necesidades de comida y nutrición. No tendrías necesidad de comprar comida, ni de cocinar; incluso ni necesitarías tiempo para comer. Sólo tendrías que tomarte una píldora, ¡y listo! Por otra parte, muchos de los sistemas sociales, culturales y económicos tendrían que cambiar si esta tecnología se llegara a adoptar ampliamente. ¿Qué sucedería con los agricultores y con las industrias que producen alimentos? ¿Qué te haría falta de los alimentos como los comemos hoy en día?

**UNA IDEA PARA
EL FUTURO**



UNA IDEA PARA
EL FUTURO

**Píldora diaria
como alimento**

Lo comería

Lo pensaría

**De ninguna
manera**