



Por James Sopwith, Group Strategic Account Director del Grupo adi, con sede en el Reino Unido

De las páginas de [Produce Business UK](#)

El veganismo en el Reino Unido ha crecido enormemente en los últimos años. La [Sociedad Vegana](#) afirma que la cantidad de personas que se apegan a una dieta basada en plantas se cuadruplicó entre 2014 y 2019 y ahora totaliza más de 600,000 personas. Y hace solo cinco años, la campaña Veganuary tenía menos de 13.000 registros, mientras que ahora tiene más de [400.000](#).

Toda la investigación sobre el veganismo indica que el número de personas que se cambian está creciendo año tras año; incluso antes de tener en cuenta que todos los vegetarianos y flexitarianos también hacen uso de productos veganos innovadores, lo que sugiere que este es un movimiento más a largo plazo en lugar de simplemente una tendencia pasajera.

Por lo tanto, el auge del veganismo presenta claramente a los productores de alimentos del Reino Unido algunas oportunidades reales. Pero, si bien la industria debe prepararse para satisfacer la nueva demanda, también debe superar obstáculos significativos y sin precedentes para garantizar que se mantengan los estándares más altos posibles.

Adopción

Sin duda, parte de la mayor adopción del veganismo ha sido impulsada por factores ambientales, de salud y éticos. Naturalmente, las personas quieren hacer lo que perciben como lo correcto para ellos y para el planeta.

Además, la capacidad de los científicos para crear decenas de nuevos productos increíbles, desde hamburguesas sin carne, leches de soja y almendras y alimentos para bebés, hasta yogures, pastas para untar, alimentos para mascotas y vitaminas, atraen a los consumidores enamorados de la textura de la carne y ha abierto un mundo nuevo para millones de personas en todo el planeta.

Pero esto no es simplemente un asunto de los científicos alimentarios. Necesitamos satisfacer las crecientes necesidades de los veganos no solo en los estantes de los supermercados, sino también en los restaurantes donde la demanda deberá satisfacer cada vez más sus elecciones de estilo de vida. Por lo tanto, el conocimiento que hemos construido



sobre varios proyectos dicta que tendremos que volver a los fundamentos del proceso de producción y el diseño de la planta; y aprovechar la experiencia de aquellos que ya están inmersos en la producción de alimentos veganos.

Si la industria va a capitalizar las crecientes oportunidades basadas en plantas en el mercado, debe superar las preocupaciones sobre la validez de las afirmaciones veganas en el etiquetado de los alimentos. Por ejemplo, ha habido muchos informes en los medios sobre productos que hacen tales afirmaciones y que han sido contaminados con ingredientes de origen animal.

De hecho, tal es la incertidumbre en esta área, que es posible que un producto del Reino Unido, certificado por la Vegan Society, también lleve una declaración de 'puede contener' leche y huevos; el tipo de contradicción que detiene a los consumidores condicionados a creer, con razón, en el caso de los empaques con información sobre alérgenos alimentarios, que la información de los envases son categóricas.

En caso de que salgan a la luz más incidentes, los fabricantes o las marcas en cuestión corren el riesgo de erosionar la confianza del público en los productos veganos y las afirmaciones que hacen, junto con el potencial de un daño significativo a su reputación.

En ausencia de un marco legal definido en torno a las afirmaciones veganas, por lo tanto, la responsabilidad recae en ellos para hacer un esfuerzo adicional para garantizar que puedan proteger su integridad y garantizar que los consumidores comprendan precisamente lo que creen que compran.

Sabemos por experiencia en apoyo a los fabricantes de sustitutos de la carne y de alimentos de origen vegetal, que realmente no hay esfuerzo insuficiente si quieren garantizar a sus clientes que se puede confiar en sus productos.

La Vegan Society, por ejemplo, valida por producto en lugar de instalación y establece el listón comprensiblemente alto para los productores que buscan su aprobación. Por lo tanto, los fabricantes deben prepararse en las primeras etapas del diseño del proceso y asociarse con expertos familiarizados con los requisitos precisos de la sociedad.

Y, dado que las búsquedas de Google sobre el tema solo arrojan casos de científicos californianos que manipulan con éxito una proteína en una cocina experimental, hay poca información para alguien que busque establecer una línea o instalación solo para veganos.



Experiencia

Nuestra experiencia en adi Projects nos dice que hay varios factores que deben considerarse. Los fabricantes no solo deben llevar a cabo procesos de aprobación de proveedores, sino que también deberán trabajar en estrecha colaboración con sus socios para garantizar de forma continua que no haya riesgo de contaminación cruzada. Este es, después de todo, un sector en rápido movimiento y un proveedor que anteriormente no hacía tal cosa puede comenzar de repente a tratar con ingredientes de origen animal.

En una nota similar, muchos fabricantes que producen productos veganos, vegetarianos y a base de carne en las mismas líneas de producción pueden aprender del concepto de 'construcción de alérgenos' para programar sus ciclos de producción en ese orden; sin ingredientes de origen animal (vegano), sin productos que contienen huevos o leche (vegetarianos), sin productos con carne, para evitar la contaminación cruzada.

En otras configuraciones, la producción de esos tipos de alimentos debe segregarse en líneas específicas separadas. Si bien eso suena ideal, requiere que se establezcan controles no solo para garantizar que una línea no esté contaminada por materiales en el aire, como polvos, de otra, sino que la eficacia de la medida pueda validarse adecuadamente.

También hay una miríada de problemas que deben superarse en términos de controles de limpieza, capacitación de los empleados y regímenes de pruebas analíticas que buscan la presencia de ADN animal en las muestras; por lo que la industria ciertamente tiene mucho trabajo en los próximos años.

Pero, si bien no siempre se puede tratar de terminar y comenzar de nuevo, también es cierto que las instalaciones exclusivas para veganos necesariamente serán parte de la solución para los fabricantes que buscan mitigar la mayor cantidad posible de riesgos asociados con la producción de alimentos veganos.

Con el 52% de todos los nuevos productos sin carne lanzados en el Reino Unido en 2017 con un reclamo vegano según Mintel y con la marcha del veganismo que no muestra signos de desaceleración, los fabricantes estarían bien atendidos a largo plazo mediante la construcción de instalaciones dedicadas a las necesidades de la producción de alimentos veganos.

La importancia de la planta

Y eso nos lleva de vuelta al proceso de producción y al diseño de la planta. Contratar a los



expertos adecuados para que vean las cosas de manera diferente desde el principio para garantizar que tales instalaciones dedicadas estén diseñadas específicamente para un tipo específico de producción de alimentos que permanece en su infancia. Garantizar que los procesos no solo se adapten a nuevas categorías de ingredientes, sino que también lo hagan de forma segura y transparente, cumplan con los requisitos reglamentarios emergentes y generen confianza pública.

Con el socio de proyecto adecuado a bordo incluso desde las etapas de prefactibilidad y hasta la entrega y el mantenimiento continuo, los fabricantes pueden dar este paso audaz, con certeza sobre sus costos, programas y riesgos.

Los científicos de alimentos han hecho maravillas en los últimos años creando nuevos ingredientes y nuevas posibilidades. Pero, si se quiere satisfacer la demanda de los consumidores, esencialmente, se ha lanzado un guante a los fabricantes.

Superar ese desafío los dejará seguros al saber que se están preparando de manera efectiva y antes de la competencia para aprovechar una de las nuevas oportunidades más grandes de la producción de alimentos del Reino Unido en décadas. Y el momento de hacerlo es ahora.