

## **GENERALIDADES SOBRE LA OBTENCIÓN DE ÑCARNEö *IN VITRO* (REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA)**

Mendoza Martínez Oscar Alberto\*

\*Estudiante de la carrera de Medicina Veterinaria y Zootecnia, FESC-UNAM.

[oscm93@gmail.com](mailto:oscm93@gmail.com)

El impacto negativo que tienen los sistemas de producción pecuario sobre el medio ambiente está ampliamente documentado, aunado a ello, la población mundial y sigue creciendo a un ritmo acelerado, por lo que es indudable que se va a llegar un punto en que la producción será insuficiente para satisfacer la demanda de carne por parte de la población. La presencia de bacterias resistentes a los antibióticos, y la presentación de enfermedades transmitidas por alimentos también influyen la decisión final de los consumidores al momento de adquirir carne. Finalmente, en la actualidad existen algunos sectores de la sociedad que han cuestionado el trato hacia los animales de abasto durante toda su vida, por lo que se han intentado encontrar soluciones a dichos problemas.

La obtención de carne *in vitro* es una tecnología que se ha planteado recientemente, y que puede llegar a ser controversial entre los medios de comunicación y el público en general, sin embargo, debemos considerarla como una alternativa que podría contribuir para solucionar los problemas mencionados anteriormente.

Aunque existen diversos antecedentes sobre esta alternativa, la hamburguesa elaborada por Mark Post en el 2013 es considerada como el primer alimento hecho a partir de carne obtenida *in vitro*. La carne fue obtenida en el laboratorio de la Universidad de Maastricht en Holanda.

A grandes rasgos, el fundamento de la obtención de carne *in vitro* consiste en obtener células musculares de animales, posteriormente sembrarlas en medios de cultivo que permitan su diferenciación y crecimiento, intentar una producción a gran escala y finalmente, intentar que la carne *in vitro* se asemeje lo más posible a la carne convencional.

Se realizará una revisión de bibliografía nacional e internacional que se especialice en ciencia de la carne, para poder describir los fundamentos de las técnicas que se han empleado para la obtención de carne *in vitro*, señalar las ventajas y desventajas que podría implicar la instauración de esta alternativa, y discutir de qué manera puede contribuir a solucionar las problemáticas derivadas de la producción de carne.

**Palabras clave:** Sostenibilidad, carne, carne *in vitro*.