



Cómo la tecnología de los alimentos ayuda con el desperdicio

Ciudadanía, 31/07/2021



El desperdicio de alimentos es quizás uno de los problemas urbanos más olvidados y

menospreciados. Así es como la tecnología alimentaria puede ayudar a reducir el desperdicio de alimentos.

El desperdicio de alimentos representa casi un tercio del suministro de alimentos al año. Este desperdicio podría alimentar a mil millones de personas. El desperdicio de alimentos es quizás uno de los problemas urbanos más descuidados y minimizados, lo que lleva a un ciclo de descarte de varios productos mediante métodos inadecuados. Primero entendamos qué es exactamente el desperdicio de alimentos.

El desperdicio de alimentos se describe como alimentos de buena calidad y aptos para el consumo humano, pero que no se consumen porque se desechan, ya sea antes o después de que se echen a perder.

Los alimentos desperdiciados son el resultado de un transporte desalineado desde las granjas hasta las tiendas y los hogares, y es decisión del consumidor.

El desperdicio de alimentos no es lo mismo que la pérdida de alimentos. La pérdida de alimentos se refiere a los alimentos que "se derraman, se estropean, sufren una reducción anormal de la calidad, como magulladuras o marchitez, o se pierden antes de llegar al consumidor". Las pérdidas de alimentos son el resultado del deterioro natural o de las medidas tomadas por el cultivador o el transportista. En pocas palabras, las frutas recolectadas que se caen de un camión se consideran pérdida de alimentos, mientras que las frutas con manchas marrones que se tiran en una tienda de comestibles o en el hogar se consideran desperdicio de alimentos.

En cuanto a la cantidad de desperdicio de alimentos, la proporción de alimentos desechados por los minoristas es la más baja, alrededor del 5%. Una gran parte del desperdicio de alimentos proviene de los hogares, alrededor del 70-80%. Es importante preguntarse por qué necesitamos cambiar esto. Al desperdiciar menos alimentos, no solo podrá alimentar a otros, sino que también tendrá más dinero para gastar en alimentos mejores y más nutritivos.

Pasando a la siguiente pregunta importante,

¿Qué podemos hacer para reducir esta enorme cantidad de desperdicio de alimentos?

Aunque existen formas como crear listas de compras, comprar menos alimentos a la vez y confiar en sus sentidos en lugar de en las fechas de vencimiento, son realmente difíciles de implementar. En realidad, Food Tech es la respuesta. Si bien la tecnología alimentaria se centra principalmente en crear experiencias fáciles para el usuario, también hay alguna tecnología orientada a centrarse en reducir el desperdicio generalizado de alimentos. Especialmente las aplicaciones y plataformas que ayudan a las personas a planificar sus comidas y dietas, tienden a administrar y controlar también las porciones de alimentos que compran, eliminando así el desperdicio. Además de reducir el desperdicio de alimentos, podrá disfrutar de la comida sin sentirse culpable. Deje que la aplicación planifique, clasifique y compre, y podrá saborear la comida sin sentirse culpable.

Además, hay muchas cocinas, recetas y plataformas de chefs inteligentes que permiten a sus usuarios reciclar o reciclar los restos de comida de manera deliciosa, lo que reduce el desperdicio de alimentos caducados.

Como nota ligeramente alentadora, reducir y monitorear el desperdicio de alimentos en un país puede parecer una tarea difícil para un solo minorista, pero podemos estar seguros de que pequeños cambios en los hogares producirán enormes resultados. Un pequeño esfuerzo de nuestra parte para usar una de estas aplicaciones sería suficiente para marcar la diferencia en el desperdicio de alimentos y podría inspirar a otros a hacer lo mismo.