

El CSIC desarrolla una 'carne vegetal' a partir de una legumbre mediterránea

El ingrediente utilizado es bajo en grasas saturadas, rico en fibra dietética y su composición se basa en la algarroba, en su desarrollo han colaborado con investigadores de la Universidad Francisco de Vitoria. Se espera que el producto llegue a los supermercados a comienzos de verano.

SINC

21/5/2021 09:45 CEST



Ejemplo de plato preparado con Leggie / iLike Food Innovation

Investigadoras del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y de la Universidad Francisco de Vitoria (UFV) han desarrollado un nuevo ingrediente de origen vegetal, cuyo aspecto y textura son similares a los de la carne, pero más saludable –bajo en grasas saturadas y sin colesterol–, rico en fibra dietética y más sostenible.

Comercializado a través de la marca **Leggie**, está elaborado con una **base de cereal y de legumbres**, no contiene aditivos ni alérgenos, y es un producto con gran versatilidad y múltiples aplicaciones gastronómicas, a un precio

asequible. El ingrediente, protegido mediante **secreto industrial** y sublicenciado a la empresa madrileña [MRM](#), ha sido presentado esta semana en el CSIC y se espera que llegue a los supermercados a principios de verano.

El producto está comercializado con la marca Leggie y se elabora con una base de cereal y de legumbres. No contiene aditivos ni alérgenos, y es un producto con gran versatilidad y múltiples aplicaciones gastronómicas, a un precio asequible

Uno de los aspectos más innovadores de Leggie es el uso de la algarroba, una legumbre de origen mediterráneo que, además de contener proteínas de calidad y alta digestibilidad, posee una baja huella hídrica y de carbono.

Según sus inventoras, **Marta Miguel**, investigadora del Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación, centro mixto del CSIC y la Universidad Autónoma de Madrid (CIAL-CSIC-UAM), y **Marta Garcés**, investigadora y profesora de la UFV, se trata de un producto que se dirige no sólo a consumidores veganos o vegetarianos, sino también a todas aquellas personas que buscan reducir su ingesta de carne por motivos éticos, de salud, religiosos o por el impacto que ocasiona el sector cárnico vacuno sobre el planeta.

“Cada vez aparecen más alternativas a la carne a partir de fuentes vegetales en el mercado, pero suelen ser productos extremadamente procesados y que incluyen gran cantidad de ingredientes y aditivos de dudosa calidad nutricional”, explica Marta Miguel. “Nuestro producto, al estar elaborado tan solo con seis ingredientes naturales, es una opción más saludable y equilibrada en relación con otros alimentos similares que se comercializan en la actualidad”, añade.

Otra ventaja es su **alto contenido de fibra dietética**, cuyo consumo es deficitario en España y en otros países desarrollados. La fibra es un factor dietético preventivo de diversas enfermedades crónicas y los principales efectos beneficiosos de su consumo son: el aumento de la sensación de

saciedad, el retraso de la absorción de la glucosa y del colesterol, el aumento de la motilidad intestinal asociada a una mejora de los cuadros de estreñimiento, además de un importante efecto beneficioso sobre la **microbiota intestinal**.

Leggie se comercializará envasado mediante tecnología de altas presiones hidrostáticas (HPP, de sus siglas en inglés), con el fin de evitar el uso de conservantes en el producto final. Las investigadoras destacan especialmente las buenas propiedades nutricionales, pero también subrayan que se adapta fácilmente a recetas y platos, consiguiendo una experiencia sensorial muy cercana al plato o receta original, a lo que se añade su facilidad de uso.

Una de sus ventajas es su alto contenido de fibra dietética, cuyo consumo es deficitario en España y en otros países desarrollados

“Estamos ante un ingrediente muy versátil que se puede utilizar en múltiples preparaciones culinarias, como *topping* de pizzas o ensaladas, como relleno de empanadas, empanadillas o lasañas, y también para elaborar boloñesas, hamburguesas, salchichas, albóndigas, etc. Además, el consumidor puede personalizar Leggie según sus preferencias sensoriales”, indica Marta Garcés.

Éxito en transferencia al tejido industrial

El lanzamiento de Leggie supone un ejemplo de éxito de transferencia de tecnología desde el laboratorio a la industria alimentaria a través de la puesta en marcha de [iLike Food Innovation](#), empresa de base tecnológica (EBT) del CSIC y la UFV, así como de la utilización de distintas figuras de propiedad industrial entre las establecidas en Derecho, como por ejemplo: **patente**, secreto empresarial y registro de la marca del ingrediente Leggie (a nivel nacional y europeo), en función de necesidades estratégicas.

“Desde la Vicepresidencia Adjunta de Transferencia del Conocimiento del CSIC hemos trabajado para fortalecer las opciones del producto y llegar así al mercado, partiendo de una evaluación inicial de los resultados y

seleccionando la mejor estrategia posible en cuanto a propiedad industrial en función de los requerimientos del momento”, destaca **Javier Etxabe**, responsable del Área de Propiedad Industrial y Emprendimiento del CSIC.

El producto será comercializado por MRM, industria madrileña con más 60 años, que ha participado en todas las fases de desarrollo de la creación de Leggie. “Gracias a esta colaboración público-privada, el producto será comercializado a través de grandes superficies y supermercados tanto a nivel nacional como internacional”, destaca **Jorge Fernández**, director comercial de MRM.

Derechos: **Creative Commons**.

TAGS

CARNE VEGETAL | DIETA VEGANA | ALIMENTOS | SOSTENIBILIDAD |
LEGUMBRES | CEREALES |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)