

<https://thepeoplesvoice.tv/fda-officially-approves-bill-gates-carcinogenic-fake-meat-for-human-consumption/>

La FDA aprueba oficialmente la carne falsa cancerígena de Bill Gates para el consumo humano

[Hecho verificado](#)

7 de diciembre de 2023 Sean Adl Tabatabai Noticias , EE. UU. 3 comentarios

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) ha aprobado oficialmente [la carne cancerígena cultivada en laboratorio](#) de Bill Gates para el consumo humano.

En un esfuerzo por proteger su industria agrícola, su economía y la salud de sus ciudadanos, Italia se convirtió recientemente en la primera nación en [prohibir](#) la peligrosa carne sintética.

[Theepochtimes.com](#) informa: La carne cultivada, también conocida como carne cultivada en laboratorio, se crea en un laboratorio mediante un proceso de cinco pasos en el que las células madre de un animal se replican y cultivan en una serie de biorreactores antes de mezclarse con aditivos para crear una textura más realista. Luego, las células de carne se drenan en una centrífuga, se forman y se empaquetan para su distribución, [según](#) la consultora McKinsey & Company.

En una [publicación](#) de Facebook del 16 de noviembre, el ministro italiano de Agricultura, Francesco Lollobrigida, dijo: "En defensa de la salud, del sistema de producción italiano, de miles de empleos, de nuestra cultura y tradición, con la ley aprobada hoy, Italia es la primera nación "Hay muchos países del mundo que están a salvo de los riesgos sociales y económicos de los alimentos sintéticos", según una traducción al inglés.

El proyecto de ley fue aprobado por el Senado italiano por 159 a 53 votos y contó con el apoyo de los grupos agrícolas del país, que trabajaron para proteger la industria procesadora de carne de Italia, valorada en 10.100 millones de dólares.

Los esfuerzos en Estados Unidos para bloquear la carne cultivada en laboratorio, o para garantizar que los consumidores sepan lo que están comprando, incluyen una [ley](#) de 2018 en Missouri que prohíbe que los alimentos de origen vegetal y cultivados en laboratorio sean etiquetados como "carne".

"Esta ley también prohíbe tergiversar un producto como carne que no se deriva de ganado o aves de corral cosechados", establece la ley.

El 13 de noviembre, el representante del estado de Florida, Tyler Sirois, presentó un proyecto de ley que tiene como objetivo prohibir la "fabricación, venta, tenencia o distribución de carne cultivada" en el estado.

"La agricultura y la ganadería son industrias increíblemente importantes para Florida", [dijo el legislador republicano a Politico](#) . "Así que creo que esta es una discusión muy relevante para nuestro estado".

Si el proyecto de ley, [HB 435](#) , se convierte en ley, los restaurantes y tiendas que infrinjan la ley podrían recibir [una multa](#) de hasta \$5,000, y los fabricantes, procesadores, empaques o distribuidores que tergiversen o etiqueten mal los alimentos podrían recibir una multa de hasta \$10,000 por infracción.

Wilton Simpson, comisionado del Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Florida, está totalmente de acuerdo con el esfuerzo del Sr. Sirois.

"Sin esta legislación, en Florida se podría disponer de carne producida en laboratorio no probada, potencialmente insegura y casi no regulada", dijo Simpson en una declaración a The Epoch Times.

"Una de mis principales responsabilidades es garantizar la seguridad y salubridad de nuestro suministro de alimentos y proteger a los consumidores de Florida, y esta propuesta hace precisamente eso".

El 22 de noviembre, la medida pasó al Subcomité de Agricultura, Conservación y Resiliencia.

Mercado de Carnes Cultivadas

Hasta ahora, sólo dos países (Estados Unidos y Singapur) han aprobado la carne cultivada para el consumo humano.

Research and Markets [predice](#) que el mercado mundial de carne cultivada en laboratorio alcanzará casi los 2 mil millones de dólares para 2035. Enumera 16 empresas de carne cultivada, cinco de las cuales tienen su sede en los Estados Unidos, tres en Israel, dos en los Países Bajos, dos en Singapur. y uno en China, India, Reino Unido y Suiza.

"En 2025, se espera que el segmento de nuggets represente la mayor parte del mercado de carne cultivada en laboratorio", afirma Research and Markets en su análisis de enero.

"La gran cuota de mercado de este segmento se atribuye a la creciente adopción de estilos de vida en movimiento, la creciente demanda de productos de snacks y la creciente demanda de productos congelados".

Sin embargo, se prevé que las hamburguesas cultivadas en laboratorio registren la tasa de crecimiento anual compuesta más alta entre 2025 y 2035, según la compañía.

En noviembre de 2022, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) anunció que había "completado su primera consulta previa a la comercialización de un alimento humano elaborado a partir de células animales cultivadas".

El 21 de junio, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) otorgó su primera aprobación para producir carne cultivada con células a dos empresas en Estados Unidos, Good Meat y Upside Food.

Good Meat, la marca de carne cultivada de la empresa de tecnología alimentaria Eat Just, Inc., tiene instalaciones de fabricación en Estados Unidos y Singapur.

Según la compañía, la aprobación del USDA permite que su primer producto de pollo cultivado en laboratorio se produzca y venda en los Estados Unidos. Cuatro meses antes, la empresa había recibido su carta "Sin preguntas" de la FDA, lo que significaba que había pasado una revisión de seguridad alimentaria.

"Nuestro primer producto es pollo cultivado que se prepara y sirve en múltiples formatos y fue aprobado para su venta en Singapur en 2020 y Estados Unidos en 2023", afirma la empresa en su sitio [web](#).

"También estamos trabajando en otros tipos de carne, incluida la carne vacuna cultivada utilizando células de ganado criado en pastos de California y Wagyu de la granja Toriyama en Japón".

El restaurante China Chilcano, con sede en Washington, añadió a su menú un plato con pollo cultivado Good Meat en julio.

Los principales inversores en Good Meat son UBS O'Connor, una empresa de gestión de fondos de cobertura dentro de UBS Asset Management, y las empresas de capital riesgo Graphene Ventures y K3 Ventures, con sede en Singapur.

Bill Gates ha sido un importante inversor en Upside Foods desde su lanzamiento en 2017.

Upside Foods dijo que su aprobación del USDA autoriza a la empresa a producir y vender su pollo cultivado. La empresa [afirma](#) que se necesitan unas tres semanas para producir su producto de filete de pollo.

"No quiero empantanarme en la semántica, pero no podemos exagerar: ¡estamos haciendo carne!" afirma la empresa en su sitio web.

"La carne cultivada es una categoría de producto completamente nueva, por lo que entendemos que existe mucha confusión sobre qué es y qué no es. Por un lado, la carne cultivada no es vegana ni vegetariana".

Según la empresa, su pollo cultivado con células se compone de "más del 99 por ciento de células de pollo".

La FDA aprobó a Upside Foods para fabricar sus productos en noviembre de 2022, basándose en una [autoevaluación realizada](#) por Upside de sus procesos y prácticas de gestión de riesgos.

"No identificamos una base para concluir que se esperaría que el proceso de producción como se describe dé como resultado alimentos que lleven o contengan cualquier sustancia o microorganismo que pueda adulterarlos", afirma la FDA en su aprobación.

"No tenemos dudas en este momento sobre la conclusión de Upside de que los alimentos compuestos o que contienen material de células de pollo cultivadas resultantes del proceso de producción definido... son tan seguros como alimentos comparables producidos por otros métodos".

Defensores de la carne de laboratorio

Los defensores de la carne cultivada en laboratorio afirman que es más saludable para los humanos, más amable con los animales y mejor para el medio ambiente.

[Nicolas Treich](#) es investigador asociado del Instituto Nacional de Agricultura, Nutrición y Medio Ambiente de Francia y miembro de la Escuela de Economía de Toulouse de la Universidad Toulouse Capitole.

En un [informe](#) de 2021 publicado por Springer Nature, argumenta los aspectos negativos de la ganadería convencional y dice que existen "importantes preocupaciones morales debido al tratamiento de los animales de granja".

"Se estima que cada año se crían y matan más de 70 mil millones de animales de granja terrestres para consumo humano", escribió Treich, añadiendo que los animales criados para consumo humano "generalmente son sacrificados muy jóvenes".

Los cerdos, dijo, "están confinados durante semanas en pequeñas jaulas, prohibiéndoles movimientos básicos como caminar y darse la vuelta".

Treich dijo que las ciencias animales han reconocido cada vez más "las capacidades emocionales y cognitivas de los animales, incluidas las de los animales de granja".

"Dado que alrededor del 70 [por ciento al] 80 por ciento de los antibióticos en todo el mundo se utilizan para animales de granja, la producción de alimentos para animales también es una incubadora de resistencia a los antimicrobianos", dijo.

Si bien la carne animal real contiene "algunos nutrientes importantes", postula que consumir demasiada carne roja o procesada provoca problemas de salud, "como enfermedades coronarias, diabetes tipo 2, obesidad, homeostasis del calcio y numerosos cánceres".

Según la conclusión del Sr. Treich, la producción convencional de carne "contribuye significativamente al cambio climático", requiere "una gran cantidad de agua y tierra" y contribuye en gran medida a la "deforestación, la pérdida de biodiversidad y las epidemias".

"[La carne cultivada en laboratorio] proporciona una alternativa seria, quizás la más seria, para poder reducir significativamente los impactos nocivos de la producción y el consumo de carne", escribe.

Críticos de la carne de laboratorio

Los críticos de la carne cultivada en laboratorio dicen que es peor para el medio ambiente, tendrá un impacto negativo en la economía y plantea riesgos para la salud de los seres humanos.

A pesar de ser promocionado como más respetuoso con el medio ambiente que la cría de carne convencional, un estudio realizado por investigadores de la Universidad de California-Davis (UC-Davis) y la Universidad de California-Holtville, publicado el 21 de abril, sugiere que es todo lo contrario.

La producción de carne a base de células animales “parece consumir muchos recursos cuando se examina desde la perspectiva desde la cuna hasta la puerta de producción para los escenarios y supuestos utilizados en nuestros análisis”, afirma el estudio. El estudio encontró que la producción de carne cultivada en laboratorio puede emitir significativamente más dióxido de carbono por kilogramo.

"Nuestro modelo generalmente contradice estos estudios previos al sugerir que el impacto ambiental de la carne cultivada probablemente sea mayor que el de los sistemas convencionales de carne vacuna, en lugar de ser más respetuoso con el medio ambiente", escribieron los autores.

“Esta es una conclusión importante dado que los dólares de inversión se han destinado específicamente a este sector con la tesis de que este producto será más ecológico que la carne vacuna”.

El estudio también recomienda precaución al impulsar una nueva fuente de alimento que tendrá repercusiones a escala global.

"Los sistemas agrícolas y de producción de alimentos son fundamentales para alimentar a una población mundial en crecimiento y el desarrollo de tecnología que mejore la producción de alimentos es importante para el progreso social", afirma el informe.

"La evaluación de estas tecnologías potencialmente disruptivas desde una perspectiva a nivel de sistemas es esencial para quienes buscan transformar nuestro sistema alimentario".

Los datos del USDA a diciembre de 2022 [muestran](#) que los ingresos por animales y productos animales de EE. UU., por un total de 195.800 millones de dólares, de los cuales 72.900 millones (37 por ciento) provienen de ganado vacuno y terneros, representaron la mayor parte de los ingresos en efectivo agrícolas en 2021. Eso es una disminución de los 78,2 dólares. mil millones en ingresos en efectivo [reportados](#) en 2015.

Un desafío importante para los ganaderos estadounidenses son las “importaciones baratas de carne vacuna alimentada con pasto”, que representaron aproximadamente entre el 75 y el 80 por ciento de las ventas totales de carne vacuna alimentada con pasto en Estados Unidos, según un estudio publicado por el Centro Stone Barns para la Alimentación y la Agricultura en 2017.

El estudio también reveló que la mayoría de los consumidores estadounidenses no son conscientes de que están comprando carne vacuna importada de otros países porque “siempre que la carne importada pase por una planta inspeccionada por el USDA”—lo cual es obligatorio—“puede etiquetarse como 'Producto'. de Estados Unidos”.

"Mi preocupación sería simplemente ampliar esto demasiado rápido y hacer algo perjudicial para el medio ambiente", dijo Derrick Risner, autor principal del estudio de UC-Davis.

La carne cultivada en laboratorio es “una farsa a punto de suceder”, según el Dr. Paul Saladino.

“La carne cultivada en laboratorio no es carne real”, dijo en un [vídeo](#) del 14 de septiembre en X, antes conocido como Twitter. “Se elabora en cultivo celular en un laboratorio. Es casi seguro que causará problemas de salud a los humanos: problemas

autoinmunes, daños al intestino y todo tipo de problemas pueden surgir de la carne cultivada en una placa de Petri”.

El Dr. Saladino dijo que la carne de laboratorio tendrá un “perfil de nutrientes in