

PRODUCIENDO FORRAJE DE ALTA CALIDAD A PARTIR DE LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS EN JAPÓN

Uno de los temas estratégicos presentados en el Pabellón de Japón en la Expo Milano 2015 para contribuir a un mundo más sostenible es el *Reciclaje Cero Pérdida*.

Entre las innovaciones que se presentan en el Pabellón para reducir la pérdida de alimentos es la práctica del [Japan Food Ecology Center](#) basado en la ciudad de Sagami-hara, en la prefectura de Kanagawa. Este Centro recoge los residuos de alimentos generados por las tiendas de los restaurantes, los procesa y distribuye como alimentos para los cerdos.



Manufacturing high-quality
feed from food waste to
create a 'loop of recycling'

Support with photographing:
JAPAN FOOD ECOLOGY CENTER, INC.

El desperdicio de alimentos que el Centro utiliza como materia prima incluye trozos de pan y de pasta de las fábricas que producen alimentos, arroz cocido y leche de los restaurantes y restos vegetales de los supermercados y de pequeñas tiendas. Utiliza camiones frigoríficos especializados para recoger el material de unas 180 fábricas y tiendas de la ciudad y del territorio vecino, y llevarlo a su planta de reciclaje. Los desechos de alimentos recogidos se mezclan con el agua, se esterilizan y se realiza el proceso de fermentación láctica. El líquido fermentado resultante se utiliza como alimento en las porquerizas.



La primera ventaja de este alimento líquido fermentado utilizado como forraje en relación con las prácticas corrientes es el bajo costo. La compañía utiliza la leche, el yogur y otros líquidos incluidos en los residuos de alimentos para limitar en gran medida los costos de energía durante la fabricación. El costo de venta del producto es aproximadamente la mitad del costo de otros forrajes. Además, la acción de los bacilos ácido-lácticos aumenta las buenas bacterias en el tracto digestivo, aumentando la inmunidad y activando los intestinos, reduciendo la tasa de enfermedad entre los cerdos. Bajando la tasa de enfermedad, se reduce la cantidad de antibióticos necesarios para los cerdos, suministrando a los consumidores una carne segura e saludable.

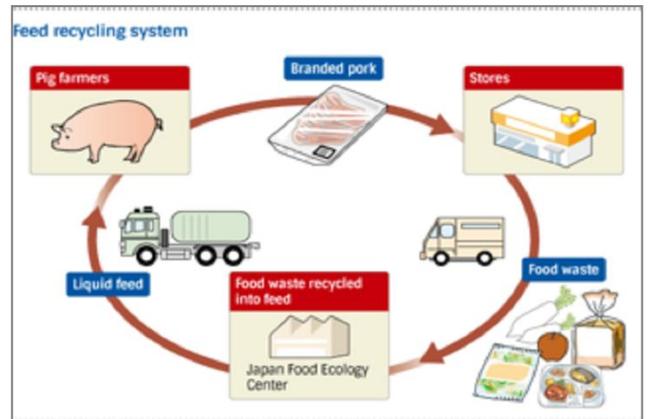
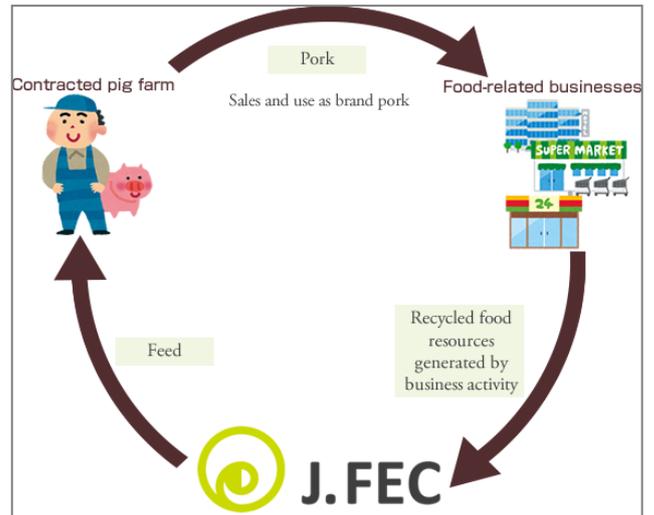


En la actualidad, la compañía cuenta con 15 agricultores que han establecido un contrato para utilizar el alimento líquido fermentado. Con esta alimentación logran producir carne de buena calidad y venderla en grandes almacenes y supermercados bajo los nombres de marca Yuton (cerdos superiores) y Umakabuta (carne de cerdo sabrosa).

La compañía trabaja formando un circuito de reciclado a través de la utilización de los residuos de alimentos. Al mismo tiempo está creando un circuito de reciclaje que involucra a los agricultores que utilizan esta tipología de forraje y luego las empresas que venden el producto final, agregando valor en forma de calidad y seguridad a la carne ofrecida a los consumidores.

En la actualidad, la industria ganadera japonesa depende en gran medida de la importación de alimentos desde el extranjero. Se espera que estas prácticas puedan llevar a mejorar la alimentación y la autosuficiencia. Según la FAO, la cantidad de residuos de alimentos generados cada año en Japón es de unos 17 millones de toneladas, que equivalen a 20% de los alimentos disponibles para comer. Para reducir esta pérdida el gobierno y la población están uniendo esfuerzos para llevar a cabo diferentes iniciativas y políticas.

La práctica del *Japan Food Ecology Center*, que permite producir un forraje de alta calidad a partir de residuos de los alimentos es una innovación útil para Japón y también otros países y territorios interesados.



Para saber más

[Japan Food Ecology Center website](#)

[Japan Pavilion in Expo website](#)

[Article in athavaneng.com](#)

[Article in downtoearth.org](#)