



Madrid, jueves 20 de mayo de 2021

## El CSIC codesarrolla una ‘carne vegetal’ a partir de una legumbre mediterránea

- Este ingrediente es bajo en grasas saturadas, rico en fibra dietética y su composición se basa en la algarroba
- El producto, denominado Leggie, ha sido desarrollado por investigadoras del CSIC y de la Universidad Francisco de Vitoria y será comercializado por la empresa española MRM



Ejemplo de plato preparado con Leggie / iLike Food Innovation S.L.

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 española MRM, ha sido presentado hoy en la sede central del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Madrid y se espera que llegue a los supermercados a principios de verano.

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, y/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**, investigadora del CIAL-CSIC-UAM. “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 su sensorialidad, 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.

“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 la investigadora **Marta Garcés**, de la UFV.

## 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 S.L.](#), 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 proyecto ha sido posible gracias a la estrecha colaboración entre las investigadoras del CSIC y la UFV, e incluye la constitución de la empresa iLike Food Innovation S. L. a través del proyecto Dinamiza, concedido en la convocatoria 2018 de ayudas RIS3 de la Comunidad de Madrid y cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, la Comunidad y el CSIC, con el fin de impulsar el emprendimiento científico. Finalmente, el CSIC y la UFV han firmado una licencia de la tecnología con la empresa ILike Food y autorizado una sublicencia a la empresa MRM para poder lanzar el producto al mercado en un tiempo récord”, añade.

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.

**CSIC Comunicación**