



## Heura lanza una hamburguesa vegetal con un 85% menos de grasa saturada que la ternera

17-11-2020

La nueva 'Burger' de Heura, elaborada a base de proteína de guisante concentrado y aceite de oliva, tiene un 64% menos de grasa que una hamburguesa de carne de vacuno; aporta el 33% de la cantidad de proteína recomendada a diario con tan solo un 10% de la grasa; y tiene un 11,3% más de proteína por caloría que la ternera.

Heura, la startup española de carne 100% vegetal creada por los activistas **Marc Coloma** y **Bernat Añaños**, ha lanzado este mes la hamburguesa más saludable del mundo. El desarrollo del primer análogo de grasa hecho a base de aceite de oliva virgen extra, ha permitido crear una burger con un 85% menos de grasa saturada que la ternera. Este será el primer producto que la compañía lance con esta nueva fórmula que permitirá expandir su rango de productos con unos nutricionales que empujen el crecimiento de toda la categoría *plant based*.

Hasta la fecha, la industria de los elaborados a base de vegetales se ha centrado en crear análogos de carne que resolvieran el impacto medioambiental de la industria cárnica recreando su experiencia sensorial. Heura nació con la misión de acelerar la transición proteica creando soluciones holísticas que permitan dejar obsoleto el sistema alimentario actual. Lograr un sistema alimentario más sostenible que proteja la salud, los animales y el planeta es la razón de ser de la empresa *plant based* referente en España.

*"El objetivo constante de nuestra innovación es crear el sucesor y no el análogo de la carne, queremos empujar el avance de la industria con un producto que queramos comer cada día y que podamos comer cada día"*, explica Marc Coloma. Sabiendo que el reto de la industria radicaba en la reducción de grasas saturadas, fichó a inicios de este año a **Lorena Salcedo**, quien durante cinco años formó parte del equipo de investigación de CSIC analizando las estructuras de los aceites para el desarrollo de grasas más saludables.

*"Fieles a nuestras raíces, queríamos que la burger más sana del mundo fuese hecha del aceite más sano del mundo"* añade Coloma. Lorena Salcedo, directora de desarrollo de producto en Heura comenta que *"el reto era convertir un aceite monoinsaturado como el AOVE en una textura sólida que en boca diese la experiencia de la grasa animal, para ello hemos analizado las estructuras de ambos cuerpos y nos hemos basado en la teoría de los principios de Aristóteles para llegar a la esencia"*

La 'Burger 2.0' de Heura, elaborada a base de proteína de guisante concentrado y aceite de oliva, tiene la misma jugosidad pero un 64% menos de grasa que una hamburguesa de carne de vacuno, según datos del USDA (Departamento de agricultores de EEUU). Además, esta hamburguesa aporta el 33% de la cantidad de proteína recomendada a diario con tan solo un 10% de la grasa. Alto contenido proteico, aportando un 11,3% más de proteína por caloría que la ternera.

Los estudios muestran que comer alimentos ricos en ácidos grasos monoinsaturados, como lo es el aceite de oliva, en lugar de grasas saturadas, mejora la sangre, los niveles de colesterol, pueden disminuir el riesgo de enfermedades cardíacas y el riesgo de diabetes tipo 2; mientras que el aceite de coco es 90% de grasa saturada, un porcentaje más alto que el de la mantequilla. Sin contar que el aceite de oliva virgen extra es mucho más sostenible, la cantidad de recursos necesarios para producir aceite de coco es mayor que la de aceite de palma.

### **Compromiso con el medio ambiente concienciando sobre el coste de la alimentación**

Consumir una hamburguesa de Heura en lugar de una hamburguesa de vacuno supone reducir 1.739 litros de agua, el agua utilizada por una persona al ducharse durante 28 días; y 6,4 Kg de emisiones de CO<sub>2</sub>, lo mismo que conducir más de 26 km en coche de gasolina.

Lograr que el planeta adquiriera una alimentación más sostenible e informar sobre el impacto de ella es una de las principales razones de ser de Heura: *"buscamos acelerar una transición proteica, igual que ha habido en el campo energético, para construir un mundo mejor. Para lograrlo hay que concienciar a la población sobre el coste de la alimentación, ya que somos muy conscientes cuando compramos un vehículo o hacemos ciertos hábitos de consumo, pero comemos cinco veces al día y el impacto que podemos tener es muy grande"*, explica Mar Coloma.

Contacta con [Heura](#) o accede a su web a través de nuestro [directorio de empresas](#).

### **Noticias Relacionadas**

- ['Heura' reducirá 12,85 tm de plástico gracias a su nueva bandeja de cartón 100% reciclado](#)
- [Heura, la carne vegetal española, continúa con su expansión y entra en el mercado asiático](#)