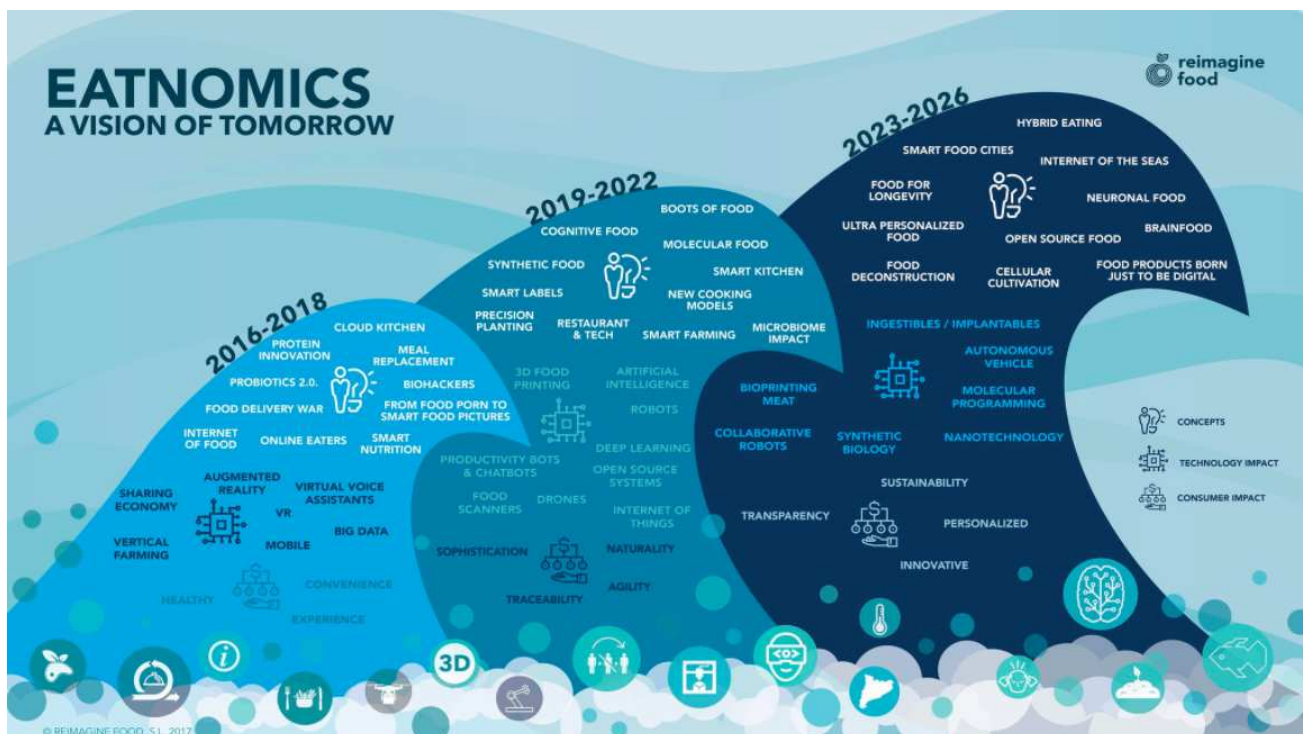


Подход к производству и потреблению пищи, а также к переработке отходов с каждым годом меняется, а в ближайшее десятилетие изменится радикально. Аналитики барселонского исследовательского центра Reimagine Food прогнозируют три волны революции на рынке продуктов питания.

С 2016 по 2018 годы на рынке будет процветать экономика совместного потребления, пищевой биохакинг и конкуренция между сервисами по доставке еды. В эти годы возрастает интерес к новым видам пробиотиков, альтернативам привычным продуктам (растительное молоко и мясо) и непривычным источникам белка (насекомые). Еда получит отдельную жизнь в социальных сетях, но аппетитные фотографии — так называемой фуд-порно — сменяются изображениями умных и футуристичных пищевых продуктов.

Второй виток пищевой революции начнется в 2019 году и продлится до 2022 года. Потребители начнут использовать пищевые сканеры, чтобы узнавать о питательных свойствах блюд. Продукты в супермаркетах обзаведутся умными этикетками, а 3D-печать станут применять все чаще.



В следующем десятилетии нас ожидает персонализация продуктов и умное фермерство. Люди будут подбирать еду в зависимости от своего микробиома, а также улучшать свое здоровье — как физическое, так и психическое — с помощью продуктов питания. Потреблять пищу можно будет на молекулярном уровне, а при желании питательные вещества можно будет имплантировать в организм. Reimagine Food также упоминает такие концепции, как клеточная культивация, «интернет моря» (по аналогии с интернетом вещей) и продукты питания с открытым кодом.

«Власти городов смогут анализировать качество жизни горожан через еду, которую они потребляют. Пахотные земли больше не будут нужны. Также рацион станет полностью персонализированным», — цитирует отчет исследовательского центра Fast Company.

Производство продуктов питания выйдет за пределы Земли, а в один ряд с аквакультурами и агрокультурами войдут астрокультуры. «Я уверен, что к 2022 году растения будут выращивать на Марсе. Красная планета станет запасным источником сельскохозяйственных ресурсов», — считает глава Reimagine Food Морис Роблес.

Первые прогнозы пищевых аналитиков уже начали сбываться. На рынок выходят синтетическое и растительное мясо, белковые продукты из насекомых, 3D-принтеры для печати спагетти и пиццы, зелень с вертикальных ферм и модифицированные с помощью технологии CRISPR овощи и зерновые.