



Origen vegetal



Fermentación



Carne e ingredientes cultivados



# Investigación en proteínas alternativas en España

Las proteínas alternativas – de origen vegetal, obtenidas mediante fermentación o cultivadas – ofrecen una solución prometedora para responder a la creciente demanda mundial de carne, pescado y marisco, huevos y lácteos, contribuyendo a un sistema alimentario más sostenible.

## 367 publicaciones

#6 en volumen de publicaciones en Europa  
+542% entre 2020 y 2025

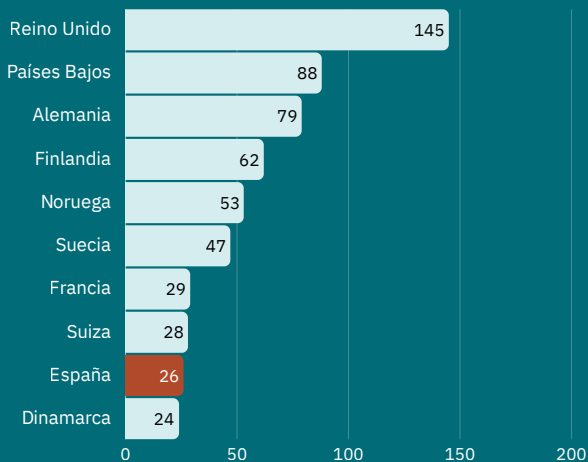
## 113 patentes

#11 en volumen de patentes publicadas en Europa



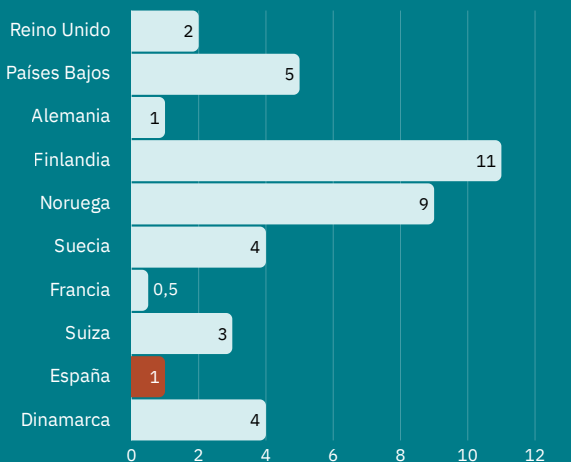
## Financiación pública total

Millones de € · 2020-2025



## Financiación per cápita

€ por habitante · 2020-2025



Si España hace de las proteínas alternativas una prioridad estratégica, el sector podría contribuir de forma significativa a la economía española para 2040.

### €10.000M

contribución económica anual

### +34.000

empleos