

ID : **1188**

Catégorie : **FLS**

Nombre de mots : **828**

Le futur de notre alimentation

Le futur de l'alimentation est un sujet qu'on pense souvent. Qu'est-ce qu'on va manger? Comment fabriquons-nous notre nourriture? Quelles seront les nouvelles innovations? Avec nos nouvelles connaissances scientifiques, et avec notre curiosité comme êtres humains, il est évident que la science va jouer un rôle important dans le développement de notre futur et du futur de notre alimentation. Au futur, les innovations scientifiques vont nous aider à combattre des problèmes comme le réchauffement de la planète, et pour rendre les nourritures plus nutritifs. La technologie scientifique va rendre notre nourriture plus durable, nutritive, spécialisée, efficace, et créative.

Premièrement, avec les initiatives environnementales et la menace du réchauffement de la planète, il est évident que nous, comme humains, allons être en train d' utiliser la science pour modifier la façon dont nous cultivons notre nourriture et arrêter de gaspiller la nourriture. En fait, les plans pour faire cela sont déjà en action. Un gros problème, par exemple, est le gaspillage de nourriture. Selon le WWF, on gaspille un tiers de toute nourriture qu'on produit. Ils disent que quand « on gaspille de nourriture, on gaspille toute l'énergie et l'eau qu'il faut pour faire pousser, cultiver, transporter, et l'emballer. » Aussi, quand la nourriture pourrit dans des décharges, ça crée beaucoup de méthane, qui n'est pas bon pour la planète. Une solution est la nouvelle innovation, HPP ou « High Pressure Processing ». C'est une technologie qui met la nourriture sous un énorme pression six fois plus grande que celle du fond du Marianas Trench! Cette pression prolonge la durée de conservation de la nourriture, et la nourriture qui était sous cette pression peut durer dix fois plus longtemps que la nourriture qui était « heat treated ». C'est non seulement une façon plus efficace que les autres façons d'éliminer les micro-organismes, mais ça conserve le goût, l'apparence, et la valeur nutritionnelle de la nourriture.

En supplément, la technologie, et la science en général, nous rendent capables de manipuler les génétiques. La science des génétiques est utilisée depuis longtemps, mais on est encore en train de faire des avancements. Cela dit, c'est sûr que la science génétique est dans notre futur. Déjà, les scientifiques font des variations de plantes pour les rendre plus riches en nutriments et goût. Par exemple, en Australie ils ont créé une banane qui avait des sources de provitamine A, qui n'était pas originalement dans les bananes. Pour faire cela, les scientifiques ont pris des génétiques d'une espèce de banane qui vient de Papua New Guinea, et l'ont mit dans le type de banane la plus commun. La raison pour laquelle cette technologie va être plus recherchée? Si on avance la recherche, la façon dont nous produisons les plantes serait beaucoup plus efficace. La manipulation génétique n'est pas la seule technologie génétique que les scientifiques vont explorer. Une nouvelle idée est de créer des régimes alimentaires personnalisés pour chaque individu. Ça sera possible dans le futur d'aller faire un test de DNA, et après avoir des résultats sur la meilleure façon de manger pour toi. La nutrition personnalisée peut beaucoup aider certains gens qui ont de la misère à trouver un régime alimentaire qui adapte leurs besoins.

Finalement, avec la technologie qui s'avance, il y aura de plus en plus de nourriture qu'on n'a jamais goûté avant. Même les nourritures bizarres qu'on attendrait dans la chocolaterie de Willy Wonka seront possibles! En ce moment, les scientifiques essayent de fabriquer de la crème glacée et du chocolat qui

ne fond pas dans des températures chaudes. Des autres nourritures innovantes qui sont en développement sont de la peinture en spray qui est mangeable, la bière faite avec les eaux usées, et des sucettes qui guérissent le hoquet. Une technologie qui est sûre d'avancer dans le futur est l'impression 3D de nourriture. C'est vrai, on est en train de faire de la nourriture avec l'impression 3D! Cette technologie est très utile et vaut le coup d'avancer, car on peut l'utiliser pour faire des nouvelles nourritures fait de nourriture qui à l'air « imparfaite » et n'est pas acheter par des gens au magasin. C'est aussi une façon créative de faire l'art avec la nourriture. De plus, les compagnies alimentaires veulent l'utiliser pour faire des produits plus intéressants. L'impression 3D est si précise, qu'on pourrait même faire des sucettes qui ont l'air exactement comme la tête de la reine Elizabeth II! En bref, la science s'avance d'une façon qui nous rend capables et intéressé à faire des mets créatifs et bizarres.

Pour conclure, la science fait une grande partie de notre futur, et serait certainement partie de notre alimentation. Les innovations comme la nourriture faite par l'impression 3D, la manipulation génétique, et le « High Pressure Processing » peuvent nous aider à combattre des problèmes environnementaux, nutritionnels et beaucoup aider les cuisiniers et entreprises. En bref, ces innovations scientifiques vont être très utiles pour nous dans le futur, et vont nous aider avec le développement de notre nourriture pour le meilleur.