

Będą masowo produkować mleko bez udziału krów

12 listopada 2022

„Prawdziwy nabiał – ale bez krów”. Tak oświadcza reklama firmy Remilk, a już wkrótce jej motto zawiśnie na megafabryce o powierzchni 70 000 metrów kwadratowych, budowanej w duńskim Kalundborgu, w nowo powstałej dzielnicy żywności hi-tech. Remilk to izraelski start-up, który jako pierwszy będzie produkował na dużą skalę mleko syntetyczne: czyli takie, które powstaje bez udziału krów.



W Remilk <https://www.remilk.com> wykorzystywana jest zasada fermentacji mikrobiologicznej, czyli procesu stosowanego do produkcji produktów alkoholowych, takich jak piwo, lub produktów na zakwasie, takich jak chleb. Gen odpowiedzialny za produkcję białka mleka u krów jest kopiowany, a następnie wprowadzany do drożdży, które uczą się od genu, jak produkować białko mleka w sposób wysoce wydajny – opisuje swą metodę Remilk. Drożdże są następnie umieszczane w fermentorach, gdzie szybko się rozmnażają i produkują białko mleka – jak twierdzi Remilk – identyczne z tym, które produkują krowy. W połączeniu z witaminami, minerałami, tłuszczami i cukrami pochodzenia zwierzęcego, owe cegiełki białka mają stać się wszystkim – od bitej śmietany po najbardziej dojrzałe sery – zachwała start-up.

Od momentu powstania w roku 2019, Remilk zebrał już 120 milionów dolarów kapitału.

Oczywiście, za pomysłem czai się „zielone” szaleństwo. Aviv Wolff – CEO spółki Remilk mówi: „Do produkcji jednego galonu mleka potrzeba nawet 2000 galonów wody. Obecny system produkcji mleka generuje dużo emisji gazów cieplarnianych,

jest źródłem wielu odpadów i zużywa duże ilości zasobów”.

Proces produkcyjny stosowany przez Remilk wymaga „zużycia jedynie 1% ziemi w porównaniu z tradycyjną produkcją mleczarską, a także zmniejsza szkodliwe emisje gazów cieplarnianych oraz zużycie wody” – komentuje strona „Israele 360”.

Nie jest to jedyny izraelski start-up pracujący nad syntetycznym mlekiem. W centrum naukowym w Rehovot, około 30 kilometrów na południe od Tel Awiwu, Wilk produkuje mleko z komórek nabłonka sutkowego, które znajdują się w gruczołach sutkowych zarówno ludzi, jak i zwierząt.

W dziedzinie technologii rolno-spożywczej, Izrael jest światowym liderem, liczącym ponad 440 innowacyjnych start-upów. W samym 2021 roku sektor innowacji rolno-spożywczych mógł liczyć na rekordowe finansowanie w wysokości 833,5 mln USD, co oznacza 150% wzrost w stosunku do 2020 roku.

Dla Włoch bardziej niż nowym horyzontem, syntetyczne mleko jest wielkim zagrożeniem. Z obrotom przekraczającym 16,2 mld euro i przemysłem towarzyszącym zatrudniającym ponad 100 000 pracowników, sektor przetwórstwa mleka jest największym w całym włoskim przemyśle spożywczym. Jego eksport stanowi prawie 40% produkcji mleczarskiej i osiągnął prawie 3 mld euro wartości. Włoskie gospodarstwa mleczne produkują ponad 12 milionów ton mleka, z czego ponad 40% przeznaczone jest na sławne sery ChNP, takie jak Grana Padano czy Parmigiano Reggiano. „Zapowiedź otwarcia gigantycznego zakładu produkcji mleka syntetycznego w Danii stanowi bardzo niebezpieczny krok naprzód ze strony tych, którzy chcą zniszczyć wszelkie związki między żywnością a produkcją rolną, proponując jedną, homologowaną, ogólnoświatową dietę” – stwierdza Luigi Scordamaglia, dyrektor generalny Filiera Italia. Oskarża także instytucje: „Niedopuszczalna jest postawa tych, którzy przychodzą proponować takie syntetyczne produkty jako modele o niskim wpływie na środowisko i finansują z publicznych

pieniędzy nowo powstałe przedsiębiorstwa, za którymi w rzeczywistości często stoją zwykłe globalne koncerny międzynarodowe”.

Według badania przeprowadzonego przez Coldiretti, konsumenci są po stronie rolników: 95% Włochów nie ma zamiaru sięgać po mięso syntetyczne, gdyby znaleźli je na półkach sklepowych, ponieważ 68% nie ufa rzeczom nienaturalnym, a 60% ma duże wątpliwości, czy produkty syntetyczne są bezpieczne. Wreszcie, 42% respondentów uważa, że sztuczne mięso nigdy nie może smakować tak jak prawdziwe.

Na podstawie: IlSole24ore.com Israele360.com

Źródło: BabylonianEmpire.wordpress.com