

Brytyjscy naukowcy rozpoczęli hodowlę „sztucznego bekonu”

21 marca 2019

Prace nad hodowlą „sztucznego mięsa” na skalę przemysłową nabierają impetu. Kolejne państwa na świecie przyłączają się, aby wprowadzić do naszej diety mięso laboratoryjne, które docelowo ma zastąpić to „prawdziwe”. Wielka Brytania nie chce pozostać w tyle i rozpoczęła prace nad „sztucznym bekonem”.

Naukowcy z Uniwersytetu w Bath eksperymentują z hodowlą mięsa z nadzieją, że uda się odtworzyć proces na skalę przemysłową, aby wytwarzać jeszcze większe ilości jedzenia bez konieczności zabijania zwierząt. Jednak odtworzenie właściwego smaku i tekstury bekonu będzie wymagało lat badań.

Brytyjscy naukowcy zajęli się pobieraniem komórek macierzystych od świń oraz ich hodowlą na jadalnym rusztowaniu, wykonanym z trawy. Kolejne etapy produkcji będą zakładać umieszczenie tych komórek w bioreaktorze, gdzie przeobrażą się w tkankę mięśniową i staną się produktem gotowym do spożycia.

Dr Marianne Ellis i jej zespół chcą w przyszłości rozpocząć produkcję sztucznego bekonu na skalę masową, uznając, że takie mięso będzie doskonałym rozwiązaniem dla wegetarian. Co więcej, hodowla komórek w laboratorium może zapewnić ogromne ilości mięsa, a zarazem nie będzie wymagała masowej hodowli zwierząt.

Zwolennicy „sztucznego mięsa” argumentują, że to alternatywne rozwiązanie nie tylko znacznie ograniczy emisję gazów cieplarnianych, ale pozwoli też zaoszczędzić wodę i tereny, które obecnie służą do hodowli zwierząt. Z drugiej strony, w zależności od stosowanych metod, hodowla takiego mięsa może zużywać tyle samo, lub nawet więcej energii.

Tak czy inaczej, miną jeszcze lata, zanim „sztuczne mięso” pojawi się w sklepach, a spora część ludzi jest przeciwna takiemu rozwiązaniu. Badania przeprowadzone w Wielkiej Brytanii wskazują, że tylko 20% osób jest gotowych zjeść mięso z laboratorium, podczas gdy aż 40% nie zamierza jeść takich produktów, a kolejne 40% jest niezdecydowanych.

Autorstwo: John Moll

Na podstawie: BBC.com

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl