

Chcą wykorzystywać odpady mięsne w żywności

5 lipca 2013

Zysk jest najważniejszą cnotą kapitalizmu. Wiedzą o tym doskonale firmy zajmujące się przemysłem spożywczym i wciąż szukają nowych sposobów na maksymalizację swoich przychodów.

Naukowcy pracujący w tej branży odkryli, że nawet do 50% masy ciała zwierząt zabijanych na mięso jest marnowane; mówimy tu o kościach, ścięgnach, ochłapach tłuszczu i wszelkich innych odpadach, które zazwyczaj są utylizowane. Badacze z kilku krajów, między innymi Włoch i Belgii postanowili temu zaradzić i opracowują właśnie nowatorskie metody przetwarzania odpadów zwierzęcych w proszki białkowe i papkę, z których mogłaby korzystać branża żywności przetworzonej.

Najbardziej szokujące w tym wszystkim jest jednak nie to, że będziemy jeść zmielone kopyta nie mając o tym pojęcia, ale to do jakich produktów żywnościowych będą one dodawane. Okazuje się, że na przykład mączka białkowa doskonale sprawdzi się jako dodatek do... lodów. Takie rozwiązanie zamierza stosować firma Mobitek-M z Rosji, która już zbudowała w tym celu odpowiednią fabrykę, lecz możliwości zastosowania są znacznie szersze.

Efektem przetwarzania odpadów zwierzęcych są produkty nazywane "hydrolizatami białka zwierzęcego", czyli mieszanki białka i tłuszczu w postaci płynnej lub sproszkowanej, które będą dodawane do produktów żywnościowych aby "wzbogacić" ich wartość odżywczą. Zatem zmielone oczy, wnętrzności czy genitalia będą dodawane do naszego jedzenia tak właściwie dla "naszego dobra".

Obecnie są już stosowane różne hydrolizaty, lecz produkowane z roślin lub mleka. Dla przykładu hydrolizat białka serwatki jest produkowany właśnie z serwatki mleka zwierzęcego.

Natomiast nowe hydrolizaty wyprodukowane z odpadów zwierzęcych będą zupełnie inną kategorią dodatków. Najłatwiej wyobrazić sobie z czym mamy do czynienia, gdy przyjrzymy się sławnej “różowej mazi” którą McDonald’s dodaje do swoich produktów mięsnych.

Na podstawie: faktydlazdrowia.pl

Źródło: [Autonom](#)