

Izraelska firma wyhodowała pierwszy laboratoryjny stek

16 grudnia 2018

Firma Aleph Farms ujawniła światu pierwszy laboratoryjny stek. Mięso zostało wyhodowane w taki sposób, aby nie wymagało zabijania zwierząt. Stek podobno smakuje i wygląda tak, jakby był prawdziwy.



Pierwsze laboratoryjne mięso powstało w 2013 roku. Niewielki kawałek mięsa został wtedy wyceniony na kilkaset tysięcy dolarów (około milion złotych!). Od tego czasu, prace nad sztucznym mięsem weszły na znacznie wyższy poziom – hodowana w laboratorium żywność posiada odpowiednią fakturę, kształt, zapach i smak, a dzięki ulepszonym procesom produkcji staje się coraz tańsza.

Izraelska firma Aleph Farms przedstawiła pierwszy sztuczny stek, który jest podobno zbliżony do prawdziwego niemal pod każdym względem. Mięso zostało wyhodowane poza organizmem zwierzęcym – najpierw pobrano komórki od żyjącej krowy, a następnie żywiono je odpowiednimi związkami. Wychodowanie takiego mięsa zajmuje 2-3 tygodnie.

Firma ujawniła, że kluczem do sukcesu było znalezienie odpowiedniej kombinacji składników odżywczych, dzięki czemu stek uzyskał właściwy smak, wygląd i strukturę. Wyprodukowanie takiego kawałka mięsa kosztowało około 50 dolarów.

Naukowcy twierdzą, że hodowanie sztucznego mięsa wiąże się z wieloma istotnymi korzyściami. Produkcja takich tworów przede wszystkim nie wymaga ubojni, masowej hodowli zwierząt, ani ich zabijania i jest bardzo korzystna dla środowiska. Ludzie mają jednak poważne opory przed sztucznym mięsem.

Autorstwo: John Moll

Zdjęcie: Aleph Farms

Na podstawie: Prnewswire.com

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl