

Japońscy naukowcy wydrukowali delikates mięsny w 3D

28 sierpnia 2021

Naukowcy z Uniwersytetu w Osace wykorzystują druk 3D do hodowli sztucznego mięsa, które odpowiada jakości mięsa wagyu (rasa krów). Wagyu wykorzystywane jest do produkcji wysokiej jakości i drogich produktów mięsnych.

Sztuczny produkt wyhodowano z dwóch rodzajów bydlęcych komórek macierzystych wagyu. Komórki inkubowano, a następnie przekształcano w tkankę mięśniową i tłuszczową oraz zasilano naczyniami. Procedury te zostały wykonane przy użyciu specjalnej technologii druku 3D, która pozwala na produkcję szczegółowych, skomplikowanych konstrukcji.

„Rozwój naszej technologii pozwoli nam nie tylko odtwarzać złożone produkty mięsne, takie jak mięso wagyu, ale także modyfikować je w celu poprawy jakości, na przykład w celu wpłynięcia na zawartość tłuszczu czy skład mięśni” – powiedział Michiya Matsusaki, jeden z twórcy sztucznego mięsa 3D.

W rezultacie naukowcy stworzyli trójwymiarowe kawałki mięsa o wymiarach 5×10 milimetrów, których właściwości w dużej mierze odpowiadały oryginalnemu mięsu wagyu. Naukowcy zauważyli, że ich technologia może zapewnić w pełni kontrolowany proces hodowli sztucznego mięsa, które nie będzie gorszej jakości od naturalnego przysmaku, a także nie wymaga uboju krów.

Autorstwo: tallinn

Źródło: [ZmianyNaZiemi.pl](https://zmiany.naziemi.pl)