

KFC zamierza sprzedawać mięso z drukarek 3D

23 lutego 2021

KFC nawiązało współpracę z rosyjską firmą zajmującą się drukiem biologicznym. Ma ona za cel sprzedaż wydrukowanych w 3D kurczaków uznanych przez obydwie przedsiębiorstwa za „mięso przyszłości”. Ma ono stanowić odpowiedź KFC, na rosnące zainteresowanie zdrowym stylem życia, popyt na alternatywne produkty mięsne, oraz rosnącą potrzebę opracowywania bardziej przyjaznych dla środowiska metod produkcji żywności.

Rosyjski partner KFC, 3D Bioprinting Solutions, opracowuje technologię addytywnego biodruku z wykorzystaniem komórek kurczaka i materiału roślinnego, w celu odtworzenia smaku i tekstury mięsa z kurczaka, praktycznie bez udziału zwierząt. Jak powiedział Yusek Khesuani, współzałożyciel 3D Bioprinting Solutions. „W przyszłości szybki rozwój takich technologii pozwoli nam na zwiększenie dostępności produktów mięsnych drukowanych w 3D i mamy nadzieję, że technologia stworzona w wyniku współpracy z KFC pomoże przyspieszyć wprowadzanie na rynek komórkowych produktów mięsnych” .

KFC, w specjalnym oświadczeniu wymieniała zalety stosowania biodruku. Wskazuje ona na brak dodatków stosowanych tradycyjnie w rolnictwie i hodowli zwierząt, nie wspominając o zmniejszeniu potrzeby hodowli klatkowej. Firma podkreśliła również, że biodruk jest bardziej przyjaznym procesem dla środowiska naturalnego, niż standardowy sposób wytwarzania mięsa z kurczaka. Jedno z badań, opublikowanych niedawno w „American Environmental Science & Technology Journal”, udowodniło że technologia hodowli mięsa z komórek, ma minimalny negatywny wpływ na środowisko.

Umożliwia ona również zmniejszenie zużycia energii, o ponad połowę, 25-krotną redukcję emisji gazów cieplarnianych i 100-

krotnie mniejsze wykorzystanie przestrzeni hodowlanej niż tradycyjna produkcja mięsa na farmie. 3D Bioprinting Solutions to nie jedyna firma, która interesuje się rozwojem takiej technologii. Jeszcze w tym miesiącu, izraelski startup ogłosił swój pierwszy stek roślinny drukowany w 3D. Liczba firm, interesujących się tym nowo powstającym rynkiem, jest imponująca, a podczas gdy jeszcze niedawno, syntetyczne mięso zdawało się być czymś nieopłacalnym, teraz wygląda na to, że koszty takich produktów szacuje się na wiele tysięcy dolarów. Nowe technologie, pozwalają jednak uczynić je realną alternatywą dla standardowego mięsa.

Autorstwo: M@tis

Na podstawie: [BusinessInsider.com](https://www.businessinsider.com), [Pubs.acs.org](https://pubs.acs.org)

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