

Kolejna firma przedstawia drukowane w 3D „mięso”

18 października 2022

Pomimo spadającego zainteresowania i spadających cen akcji wielu firm, na całym świecie wciąż próbuje się promować substytuty mięsa. Rynek ten jest bardzo ograniczony i generalnie nikt nie chce tych produktów.

Impossible Burger i Beyond Meat to ostatnie nieudane próby wykorzystania białek soi, fasoli i grochu do odwzorowania doznań spożywania burgerów. Firmy te posuwają się nawet do współpracy z fast foodowymi franczyzami, takimi jak Burger King i McDonald's, tylko po to, by programy te zostały anulowane z powodu braku zainteresowania.

Sztuczne mięso i usuwanie mięsa z diety publicznej jest od kilku lat stałym programem ONZ opartym na twierdzeniu, że hodowla zwierząt emituje zbyt wiele gazów cieplarnianych, które przyczyniają się do „zmian klimatu”.

Wciąż nie ma konkretnych dowodów naukowych na poparcie tej tezy, biorąc pod uwagę, że według NOAA w ostatnim stuleciu ogólna temperatura na świecie wzrosła tylko o mniej niż 1 stopień Celsjusza. Niemniej jednak establishment idzie naprzód, mając na celu stworzenie do 2050 roku wegańskiej populacji.

Izraelska firma Redefine Meat wkracza na europejski rynek z metodą laboratoryjnego druku steków 3D, zamiast typowej hodowlanej alternatywy dla burgerów. Poza tym, że proces wygląda dość groteskowo i nienaturalnie, to jest bardzo mało prawdopodobne, aby substytut pasty mięsnej kiedykolwiek zbliżył się do smaku prawdziwego steku.

Sam zadaj sobie pytanie czy chciałbyś jeść coś takiego?

Wideo: [YouTube.com](#)

Źródło zagraniczne: [ZeroHedge.com](#)

Źródło polskie: [PrisonPlanet.pl](#)