

Mięso laboratoryjne będzie wkrótce sprzedawane w USA

18 listopada 2018

Ministerstwo Rolnictwa (USDA) i Agencja Żywności i Leków (FDA) w USA ustaliły regulację produktów spożywczych hodowanych w laboratoriach. Dotyczyło to przede wszystkim mięsa wytwarzanego ze specjalnie spreparowanych komórek. Decyzja zapadła w piątek.

Podczas gdy szczegóły techniczne nie zostały jeszcze ujawnione, wiadomo, że FDA nadzorowałaby proces tworzenia komórek, podczas gdy USDA nadzorowałaby produkcję i etykietowanie produktów spożywczych.

Dotychczas kilka niszowych start-upów zajmowało się produkcją sztucznego mięsa, jednak koszty produkcji były gigantyczne, a produkt niedopracowany. Obecnie, wkład rządu może pomóc w realizacji tego zadania.

Kalifornijska firma Just, znana ze stworzenia majonezu bez jajek, potwierdziła, że planuje sprzedawać mięso hodowane w laboratorium do końca tego roku. Inne firmy, takie jak Memphis Meat i Mosa Meat z Holandii, pracują nad obniżeniem kosztów produkcji przy wsparciu ze strony przemysłu rolno-spożywczego.

Zwolennicy „mięsa laboratoryjnego” twierdzą, że zaprzestanie uboju zwierząt jest humanitarnym krokiem, a ponadto może zmniejszyć emisję gazów cieplarnianych. Jessica Almy z Good Food Institute zapewnia, że laboratoryjne mięso będzie miało najwyższą jakość i zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających konsumentów.

Autorstwo: B

Na podstawie: MedicalXpress.com

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl