

Mięso z próbki może zrewolucjonizować system żywienia

17 października 2018

W Stanach Zjednoczonych nawet 80 proc. wytwarzanych antybiotyków przeznacza się na zwierzęta hodowlane. Hodowla zwierząt na żywność jest też jedną z głównych przyczyn globalnego ocieplenia – jest odpowiedzialna za emisję gazów cieplarnianych na równi z transportem. Problem może rozwiązać „czyste mięso” wyprodukowane w laboratorium z pobranych komórek zwierząt. To wciąż prawdziwe mięso, ale bez antybiotyków, E. coli, salmonelli i zanieczyszczeń, które w dodatku oszczędza środowisko. Eksperci oceniają, że wkrótce może zrewolucjonizować światowy system żywnościowy.

„Czyste mięso to mięso pochodzenia zwierzęcego, które zostało wyprodukowane bez konieczności uboju zwierzęcia. Jego produkcja polega na przeprowadzeniu biopsji u zwierzęcia, a następnie dalszej hodowli pobranych komórek w zakładzie produkcyjnym do chwili uzyskania produktu końcowego podobnego do tego, jaki produkuje się w rzeźniach” – tłumaczy w rozmowie z agencją informacyjną Newseria Biznes Nicole Rawling, ekspertka The Good Food Institute.

Czyste mięso wytwarza się przez pobranie niewielkiej próbki komórek zwierzęcych. Otrzymany w hodowli produkt jest prawdziwym mięsem, tak też smakuje, ale do tego jest wolny od bakterii E. coli, salmonelli i antybiotyków. To o tyle istotne, że zwierzęta hodowlane przyjmują ogromne ilości antybiotyków. W USA nawet 80 proc. wytwarzanych antybiotyków trafia właśnie na potrzeby rolnictwa i hodowli.

Do tego tradycyjna hodowla zwierząt na żywność ma negatywny wpływ na środowisko. ONZ ocenia, że jest odpowiedzialna za

podobną emisję gazów cieplarnianych co transport, a w dodatku zanieczyszcza glebę i wodę. Hodowla zwierząt zajmuje też dużo areałów – potrzebne są grunty na wypasanie bydła oraz na uprawy, którymi karmione są zwierzęta.

Czyste mięso nie wymaga do produkcji aż tyle gleby, nie ma negatywnych skutków dla środowiska i może rozwiązać problem braku żywności. Do 2050 roku ludzi na ziemi może być nawet 10 mld. Żeby żywności starczyło dla wszystkich, jej produkcja będzie musiała dwukrotnie wzrosnąć.

„Uważamy, że czyste mięso stanie się bardzo popularne, ponieważ jego produkcja może mieć o 80 proc. mniejszy wpływ na środowisko w porównaniu z tradycyjną hodowlą. Potrzebne jest o wiele mniej terenów oraz surowców, co doprowadzi do zmniejszenia poziomu zanieczyszczenia wody i powietrza. Samo mięso smakuje identycznie jak to pochodzące z uboju. Zatem grupą docelową naszego produktu są osoby, które lubią jeść mięso” – przekonuje Nicole Rawling.

Pierwszy hamburger wyprodukowany z czystego mięsa powstał w 2013 roku i kosztował 330 tys. dol. Trzy lata później wyprodukowano pierwszego klopsika z próbówki za nieco ponad 1 tys. dol., a w 2017 roku – kanapkę z kurczakiem i kaczkę w pomarańczach. Cena czystego mięsa szybko spada. Już teraz Memphis Meats produkuje je za 40 dol. za gram, kilkudziesięciokrotnie taniej niż jeszcze kilka lat temu. Do 2020 roku hamburgery z czystego mięsa mają być natomiast sprzedawane już za ok. 10 dol. Ostatecznie czyste mięso ma być tańsze niż to wyprodukowane tradycyjnie, a zdaniem naukowców być może uda się to osiągnąć w ciągu dekady.

Ekspertka zauważa, że zwyczaje żywieniowe ludzi stopniowo się zmieniają. Dlatego czyste mięso ma szansę zastąpić to tradycyjne.

„Mięso in vitro to produkt pochodzenia zwierzęcego, który nie jest jeszcze dostępny na rynku, ale spodziewamy się, że pojawi

się na nim w ciągu najbliższych dwóch lat” – przekonuje Nicole Rawling.

Źródło: Newseria.pl