

# Mleko syntetyczne może zrewolucjonizować branżę mleczarską

1 września 2022

Światowy przemysł mleczarski się zmienia, ponieważ takie są oczekiwania ideologów klimatycznych. Powstaje nowy świat w którym jedzenie mięsa mamy zastąpić jedzeniem robaków, ewentualnie sztucznymi wydrukami 3D z fabryk sztucznego mięsa. Okazuje się, że na celowniku „ekologów” stała się też produkcja nabiału. Również w tym obszarze rozpoczęła się dziwna konkurencja ze strony alternatywnych produktów żywnościowych niezwierzęcych, w tym tak zwane mleko syntetyczne.



Mleko syntetyczne nie wymaga użycia krów ani innych zwierząt. Może mieć taki sam skład biochemiczny jak mleko zwierzęce, ale jest hodowane przy użyciu nowej technologii biotechnologicznej znanej jako „fermentacja precyzyjna”, która wytwarza biomasę z komórek.

Ponad 80 procent światowej populacji regularnie spożywa produkty mleczne. Ostatnio coraz częściej pojawiają się głosy

wzywające do odejścia od systemów żywności pochodzenia zwierzęcego w kierunku bardziej zrównoważonych form produkcji żywności. Syntetyczne produkty mleczne oferują mleko bez takich problemów, jak emisje metanu czy dobrostan zwierząt. Musi jednak przewyciężyć wiele wyzwań i pułapek, aby stać się uczciwą, zrównoważoną i realną alternatywą dla mleka zwierzęcego.

Mleko roślinne, a w przyszłości mleko syntetyczne, w przeciwieństwie do mięsa syntetycznego, które nie może się równać złożonością i konsystencją z mięsem zwierzęcym, ma rzekomo taki sam smak, wygląd i wrażenia smakowe jak zwykłe produkty mleczne. Mleko syntetyczne to nie fantazja – już istnieje. Na przykład w Stanach Zjednoczonych firma Perfect Day dostarcza wolne od zwierząt białko pochodzące z mikroflory, które jest następnie wykorzystywane do produkcji lodów, białka w proszku i mleka.

W Australii start-up Eden Brew opracowuje mleko syntetyczne w Werribee w stanie Wiktoria. Firma skierowana jest do konsumentów, którzy są coraz bardziej zaniepokojeni zmianami klimatycznymi, a w szczególności metanem emitowanym przez krowy mleczne. Proces wytwórczy zaczyna się od drożdży i wykorzystuje „fermentację precyzyjną” do wytworzenia tych samych białek, które znajdują się w mleku krowim. Białka te nadają mleku wiele jego kluczowych właściwości i przyczyniają się do jego kremowej konsystencji i pienistości. Minerale, cukry, tłuszcze i aromaty są dodawane do bazy białkowej, aby stworzyć produkt końcowy.

Również w Australii, All G Foods zebrało 25 milionów dolarów, aby przyspieszyć produkcję swojego mleka syntetycznego. W ciągu siedmiu lat firma chce, aby jej mleko syntetyczne stało się tańsze niż krowie. Jeśli przemysł mleka syntetycznego może osiągnąć ten cel, jakim jest ogólne obniżenie kosztów, to potencjał zakłóceń z tego powodu w przemyśle mleczarskim jest bardzo wysoki. Może to zmusić ludzkość do dalszego odejścia od tradycyjnej hodowli zwierząt i przejścia do radykalnie

odmiennych systemów żywnościowych.

Zdjęcie: [Couleur](#) (CC0)

Źródło: [ZmianyNaZiemi.pl](#)