

Wyhodowano pierwsze sztuczne mięso z kurczaka

20 marca 2017

Ostatnio informowaliśmy, że mięso produkowane w laboratorium zyskuje na popularności. Dzięki nowym technologiom produkcji mięsa in vitro, cena tego typu żywności spadła drastycznie w ciągu kilku lat z ponad 1,3 miliona złotych do około 90 złotych za kilogram. Amerykańska firma Memphis Meat dokonała kolejnego przełomu.

Ostatnio udało się wyprodukować pierwsze na świecie sztuczne mięso z kurczaka (patrz zdjęcie wyżej). 14 marca, Memphis Meat zaprosił kilku testerów smaku, którzy podobno stwierdzili, że twór smakuje jak prawdziwe mięso. Dzień później firma ogłosiła, że udało się również wyhodować w laboratorium pierwsze mięso z kaczki.

Jeśli testerzy faktycznie tak powiedzieli to znaczy, że naukowcy dokonali przełomu. Wyprodukowanie sztucznego mięsa, które smakowałoby tak jak naturalne stanowiło dotychczas poważną przeszkodę. Nikt przecież nie kupiłby żywności opracowanej w laboratorium, której smak przypominałby starą skarpetę.

Memphis Meat przekonuje, że potrafi wyhodować nie tylko drób, ale także sztuczną wołowinę. Przy stosowanej obecnie technologii, firma może stworzyć kilogram sztucznego mięsa z kurczaka za mniej niż 18 tysięcy dolarów (tj. ponad 71 tysięcy złotych). To wciąż zbyt wysoka cena, lecz produkcja mięsa w laboratorium nie wymaga zabijania żadnych zwierząt. Gdy koszty produkcji zostaną obniżone, Memphis Meat chce rozpocząć sprzedaż sztucznego mięsa z kurczaka, co może nastąpić już w 2021 roku.

Autorstwo: John Moll

Na podstawie: [BusinessInsider.com](https://www.businessinsider.com)

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl