

Nowe wspaniałe mięso

25 kwietnia 2023

W obliczu kryzysu klimatycznego i związanych z nim zmian żywieniowych ludzi coraz więcej firm pracuje nad zamiennikami dla tradycyjnego mięsa, takiego jak kurczak, wieprzowina czy wołowina.

Poza roślinnymi alternatywami dla mięsa coraz częściej słyszy się także o mięsie komórkowym. Australijska firma spożywcza Vow, która zajmuje się produkcją mięsa komórkowego, stworzyła klopsy z mamuta.

Badacze pobrali komórki wymarłego zwierzęcia i poddali je odpowiedniemu procesowi. Celem firmy jest zademonstrowanie potencjału mięsa wyhodowanego z komórek bez uboju zwierząt oraz podkreślenie związku między produkcją zwierzęcą na dużą skalę a kryzysem klimatycznym.

Obecnie na świecie jest ponad 50 start-upów rozwijających produkcję takich produktów. Z prognoz firmy doradczej A.T. Kearney wynika, że w 2040 roku mięso komórkowe będzie miało 35% udziałów w rynku, 25% – jego roślinne zamienniki, a tradycyjne mięso będzie stanowić mniej niż połowę produkcji.

Australijska firma zamierza stworzyć nowe rodzaje mięsa komórkowego, łącząc i dopasowując do siebie komórki niekonwencjonalnych gatunków – jak alpaki, bawoły, krokodyle, kangury, pawie, różne rodzaje ryb.

Pierwszym komórkowym mięsem firmy, które zostanie sprzedane restauratorom, będzie prawdopodobnie przepiórka japońska, która pojawi się w restauracjach w Singapurze jeszcze w tym roku.

Mięso komórkowe uzyskało aprobatę amerykańskiej Agencji ds. Żywności i Leków. Chiny również zamierzają wydać wkrótce decyzję w tym zakresie.

Źródło: NCzas.com