

Otwarto pierwszą na świecie fabrykę mięsa laboratoryjnego

2 października 2021

Od Singapuru po Międzynarodową Stację Kosmiczną, zaczynamy dostrzegać, jak hodowlane lub laboratoryjnie wyhodowane mięso może wkrótce wyjść z laboratorium i trafić do codziennej diety, a nowo otwarta fabryka w Izraelu powinna w tym pomóc. Jest to pierwszy na świecie zakład przemysłowej produkcji mięsa hodowlanego, a lokalna firma Future Meat Technologies postrzega go jako kamień milowy w wysiłkach zmierzających do zwiększenia skali swojej działalności.

Technologia laboratoryjnej hodowli mięsa rozwinęła się w ostatnich czasach bardzo szybko, od wczesnych „zawieszonych form wieprzowiny” produkowanych około dekady temu, do złożonych, grubo krojonych steków z antrykotu w 2021 roku. Większość z nich stosuje jedną z dwóch metodologii, albo używając produktów roślinnych jako punktu wyjścia, tak jak w przypadku wołowiny i wieprzowiny oferowanej przez startup Impossible Foods, albo zaczynając od prawdziwych komórek pobranych od żywych zwierząt.

Komórki te są starannie pielęgnowane w bioreaktorach i karmione tymi samymi składnikami odżywczymi, co żywe zwierzęta, co pozwala im rosnąć i mnożyć się aż do momentu, gdy przekształcą się w jadalne kawałki mięsa. Wiele startupów dążących do komercjalizacji tej technologii różni się nieznacznie w swoich podejściach, ale wszystkie mają nadzieję, że uda im się znaleźć rozwiązanie problemów środowiskowych i etycznych, które utrudniają nowoczesną produkcję mięsa.

Future Meat Technologies należy do tej ostatniej grupy, przekształcając komórki zwierzęce w jadalne porcje mięsa za pomocą własnej, zastrzeżonej metody. Nie wymaga ona żadnych modyfikacji genetycznych i obejmuje coś, co firma nazywa

„procesem odmładzania mediów”, który skuteczniej usuwa produkty odpadowe i najwyraźniej prowadzi do wydajności 10 razy wyższej niż standard przemysłowy. Firma twierdzi, że jej proces generuje również 80 procent mniej emisji gazów cieplarnianych, wykorzystuje 99 procent mniej ziemi i 96 procent mniej słodkiej wody niż typowa produkcja mięsa.

Firma wypróbuje tę technikę na największą skalę, przecinając wstęgę na swoim nowym zakładzie produkującym mięso hodowlane w izraelskim mieście Rehovot. Fabryka będzie w stanie wyprodukować 500 kg (1.100 lb) hodowlanego kurczaka, wieprzowiny i jagnięciny każdego dnia, co odpowiada około 5.000 burgerów, a firma twierdzi, że produkty z wołowiny są w drodze. Dla odniesienia, około 4,7 lb (2,1 kg) mięsa jest zbierane z każdego kurczaka w USA, więc dzienna produkcja zakładu jest równa około 250 kurcząt.

Pierwsze hamburgery z hodowli laboratoryjnej kosztowały ponad 300 000 dolarów za sztukę już w 2013 roku. Krok po kroku, jednak, widzimy postęp w obniżaniu tych kosztów do punktu, w którym mainstreamowe firmy, takie jak KFC, są coraz bardziej zainteresowane. Future Meat Technologies twierdzi, że jest jedyną firmą, która jest w stanie produkować hodowlane piersi kurczaka za 3,90\$ za sztukę, a w miarę dalszego rozwoju działalności spodziewa się, że koszty te jeszcze bardziej spadną.

„Po wykazaniu, że mięso hodowlane może osiągnąć parytet kosztowy szybciej niż przewidywał to rynek, ten zakład produkcyjny jest prawdziwym przełomem” – mówi Yaakov Nahmias, założyciel i dyrektor naukowy Future Meat Technologies. „Ten zakład demonstruje naszą opatentowaną technologię odmładzania mediów w skali, pozwalając nam osiągnąć gęstość produkcji 10-krotnie wyższą niż standard przemysłowy. Naszym celem jest uczynienie mięsa hodowlanego dostępnym dla każdego, przy jednoczesnym zapewnieniu, że produkujemy pyszne jedzenie, które jest zarówno zdrowe, jak i zrównoważone, pomagając zabezpieczyć przyszłość nadchodzących pokoleń”.

Źródło oryginalne: NewAtlas.com

Źródło polskie: Andarenmora.wordpress.com