

Powstaje pierwsza na świecie sztuczna kawa

9 listopada 2021

Czy wiesz, że produkcja kawy jest ponoć szkodliwa dla środowiska? Niedawno naukowcy z Finlandii przypomnieli, że podczas transportu ziaren kawy z miejsc uprawy do powietrza dostaje się duża ilość szkodliwych substancji. Wywołują one globalne ocieplenie, powodując spadek produktywności istniejących plantacji kawy i wylesianie przez rolników w celu powiększania pól. Aby rozwiązać ten problem, naukowcy próbowali stworzyć sztuczną kawę, która w minimalnym stopniu szkodzi naturze.



W tym celu eksperci zastosowali tę samą technologię, co przy produkcji sztucznego mięsa, tj. pobrali komórki ziaren kawy i umieścili je w pożywce, aby się rozmnażały. Następnie palili powstały produkt i parzyli kawę. Napój został przekazany do degustacji przez specjalistów. Czy to może dobrze smakować?

O tym, jak naukowcy wytwarzają żywność w warunkach laboratoryjnych, już wielokrotnie pisaliśmy w naszym portalu. Proces powstawania sztucznej kawy i jej właściwości opisano w publikacji naukowej Phys.org. Fińscy naukowcy pobrali kilka komórek z ziaren kawy i umieścili je w pożywce o kontrolowanej temperaturze, poziomie światła i tlenu. Rezultatem była biomasa, którą następnie palono i parzono jak zwykłą kawę.

„To prawdziwa kawa, ponieważ w produkcji nie ma nic poza materiałem kawowym” – zauważył jeden z autorów pracy naukowej Heiko Rischer, wskazując na talerz jasnobrązowego proszku.

Na chwilę obecną tylko wąska grupa degustatorów zdołała ocenić smak sztucznej kawy. Ponieważ bezpieczeństwo stworzonego produktu nie zostało jeszcze udowodnione, pozwolono im jedynie

trzymać napój w ustach, a następnie go wypłuć. Zauważyli, że w porównaniu ze zwykłą kawą sztuczny produkt jest mniej gorzki, czyli ma gorszy smak. Jest to najprawdopodobniej spowodowane niższą zawartością kofeiny. Ponadto naukowcy zauważyli, że daleko im do mistrzostwa w paleniu kawy, więc mogli po prostu źle sobie z tym poradzić.

Autorzy artykułu naukowego chcą dowiedzieć się, jak mogą rozpocząć produkcję sztucznej kawy na dużą skalę. Muszą też udowodnić, że ich produkt jest całkowicie bezpieczny dla zdrowia człowieka. Uwolnienie „kawy w probówce” będzie możliwe tylko wtedy, gdy zezwolą na to organy regulacyjne. Również naukowcy będą potrzebować wsparcia komercyjnego z zewnątrz, tzn. jakaś firma powinna zajmować się pakowaniem i dostawą w sklepie.

Nie dziwi fakt, że sztuczna kawa powstała w Finlandii. Rzeczywiście, według firmy analitycznej Statista, kraj ten jest jednym z największych konsumentów kawy. Każdy miłośnik tego napoju w tej części świata wypija do 10 kilogramów kawy. Fińscy naukowcy nie są jedynymi, którzy wpadli na pomysł wyprodukowania orzeźwiającego napoju w laboratorium.

W maju 2021 r. głośno było o amerykańskiej firmie Atomo, która opracowała sztuczną kawę z łusek słonecznika i pestek arbuza. Przedstawiciele firmy zapewniają, że ich napój całkowicie przypomina smak i zapach prawdziwej kawy, a nawet zawiera substancje orzeźwiające. Wiadomo, że kawa Atomo będzie sprzedawana w puszkach jak soda.

Autorstwo: tallinn

Źródło: [ZmianyNaZiemi.pl](https://zmiany.naziemi.pl)