

Różowa soja firmy Moolec wytwarza komórki wieprzowe

7 maja 2024

Firma Moolec Science SA, zajmująca się składnikami do hodowli molekularnych, twierdzi, że osiągnęła imponujący postęp w zakresie zrównoważonych substytutów mięsa: stworzyła ziarna soi o smaku wieprzowiny.



Program zajmujący się tworzeniem zamienników mięsa firmy Moolec pozwolił uzyskać w „świńskiej soi” 26,6% całkowitego rozpuszczalnego zwierzęcego białka w nasionach, co czterokrotnie przekroczyło początkowe przewidywania naukowców.

Wyraźnie różowy odcień nasion soi jest identyczny z kolorem mięsa wieprzowego – twierdzi firma. Po tym osiągnięciu firma uzyskała patent, a jej produkt w 2024 roku dostał pozwolenie na dopuszczenie do sprzedaży na masowym rynku.

Soja wytwarzająca podczas rośnięcia w swoim wnętrzu komórki świńskie. „Piggy Sooy stanowi namacalny i wizualny dowód na to, że technologia firmy Moolec jest w stanie osiągnąć znaczną wydajność w zakładach produkujących białka mięsne” – stwierdził w oświadczeniu Gastón Paladini, dyrektor generalny i współzałożyciel firmy Moolec.

Firma Moolec planuje zapewnić producentom żywności „funkcjonalne, pożywne i przyjazne dla środowiska” składniki do wykorzystania w recepturach ich produktów. Oznacza to, iż taka zmodyfikowana genetycznie soja GMO będzie podstawą w kiełbasach, burgerach i tym podobnych produktach. Oczywiście nie przeprowadzono żadnych długofalowych badań bezpieczeństwa tego hybrydowego roślinno-zwierzęcego produktu – świńskiego mięsa rosnącego w nasionach soi.

Między innymi właśnie dlatego planuje się obecnie zamykanie naturalnego rolnictwa, aby zrobić miejsce dla tego typu potwornych produktów mających zalać rynki na całym świecie, a które mogły tylko powstać w umysłach chorych ludzi.

Na podstawie: GreenQueen.com.hk

Źródło: PrisonPlanet.pl