

Rusza produkcja „mięsa z próbówki”

12 grudnia 2020

Rośnie liczba start-upów zajmujących się szeroko pojętą produkcją syntetycznego mięsa. Pierwsza jego partia trafiła już zresztą do testowego wytwórstwa. Największym problemem związanym z „mięsem z próbówki” jest konieczność zapewnienia sterylnej produkcji, nie mówiąc już o możliwości rzeczywistego odzwierciedlenia smaku „oryginalnego” towaru.

Jeszcze kilka lat temu na całym świecie istniało tylko kilka przedsiębiorstw, które pracowały nad produkcją syntetycznego mięsa. Dzisiaj jest ich już ponad sześćdziesiąt. Wśród inwestorów takich start-upów znajdują się miliarderzy Bill Gates, Richard Branson czy Jeff Bezos z Amazona. Argumentują oni, że w ten sposób produkcja mięsa stanie się „bardziej humanitarna”.

Na razie testową linię produkcyjną tego typu mięsa uruchomiła amerykańska firma Eat Just. Co więcej, otrzymała ona zgodę rządu Singapuru na sprzedaż swoich produktów. Media twierdzą jednak, że minie jeszcze sporo czasu zanim trafią one na sklepowe półki. Wszystko zależy bowiem od powodzenia testów, a przede wszystkim od zmian regulacyjnych dotyczących podobnych wynalazków.

Przede wszystkim zwraca się uwagę na wysoki koszt wyprodukowania laboratoryjnego mięsa. Wytworzenie jego kilograma kosztuje od 400 do 2000 dolarów. Z tego powodu start-upy skupiają się właśnie na obniżeniu kosztów produkcji, a także na zwiększeniu skali.

W pierwszej kolejności powinny one jednak zadbać o bezpieczeństwo produktów. Trzeba bowiem pamiętać, że zwierzęta posiadają naturalne systemy immunologiczne, chroniące ich organizmy przed kolonizacją przez szkodliwe mikroorganizmy.

Niezapewnienie odpowiedniej sterylności może tym samym spowodować, że bakterie zaczną się szybko rozmnażać i opanują cały bioreaktor. Wówczas cały proces produkcyjny pójdzie więc na marne.

Dodatkowo producenci mięsa z in vitro nie ukrywają, że nie są w stanie przynajmniej na razie osiągnąć odpowiedniej konsystencji. Właśnie dlatego mięso tego typu przypomina mielone, stąd nie jest możliwe wytworzenie połówki o zwartej strukturze. Ponadto syntetyczny produkt nie odzwierciedla prawdziwego smaku mięsa.

Na podstawie: Forsal.pl, PortalSpozywczy.pl

Źródło: [Autonom.pl](https://autonom.pl)