

Ruszyła sprzedaż mięsa z kurczaka z bioreaktora

29 grudnia 2020

Just Eat, duński startup zajmujący się hodowlą sztucznego mięsa w laboratoriach, zawarł pierwszą umowę na dostawę kurczaka do singapurskiej Restauracji 1880. Futurism pisze, że pojawienie się sztucznego mięsa w menu restauracji to pierwszy raz nie tylko w Azji Południowo-Wschodniej, ale na całym świecie.

Ważne jest, aby zwrócić uwagi, że chodzi o produkty z komórek prawdziwych zwierząt, a nie o bardziej powszechną alternatywę opartą na roślinach. „To wydarzenie przybliży nas do świata, w którym jedzenie mięsa nie wymaga wylesiania, zmiany siedlisk zwierząt, czy stosowania nawet kropli antybiotyków” – powiedział Josh Tetrick, dyrektor generalny Eat Just, podczas ceremonii otwarcia menu restauracji.

W przeciwieństwie do mięs pochodzenia roślinnego, takich jak burgery wegetariańskie czy produkty Beyond Meat, Eat Just Chicken Bites składa się z tych samych białonników, co prawdziwe. Startup hoduje mięso w postaci komórek wewnątrz bioreaktorów, w których te komórki rosną razem z innymi składnikami roślinnymi. Sam producent podkreśla, że zbiór komórek do produkcji mięsa Eat Just odbywa się bez uboju.

Przedstawiciele startupu i restauracji zapowiedzieli, że mięso Eat Just będzie serwowane w trzech odmianach, z których jedna jest już znana, tj. grubo panierowane nuggetsy z kurczaka. Każde danie restauracyjne będzie oparte na jednej z trzech kultur kulinarnych, tj. chińskiej, brazylijskiej i amerykańskiej. Najpierw mięso pojawi się wyłącznie w Restauracji 1880, po czym Eat Just rozpocznie stopniową ekspansję do 5, 10, 15 lokali i za kilka lat przejdzie do sprzedaży detalicznej.

Pojawienie się sztucznego mięsa Eat Just w Singapurze wynika z niedawnej ustawy rządowej zatwierdzonej na początku tego miesiąca. Nowe rozporządzenie zobowiązuje firmy i start-upy zajmujące się uprawą alternatywnych rodzajów żywności do przejścia szeregu testów i uzyskania certyfikatu na sprzedaż „czystego mięsa”. Te ostatnie muszą być uprawiane bez uboju i muszą być zgodne z singapurskimi przepisami zdrowotnymi. W tej chwili Eat Just jest jedyną firmą, która pomyślnie przeszła certyfikację.

Autorstwo: tallinn

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