

Singapur zatwierdził sprzedaż mięsa z probówek

7 grudnia 2020

Eat Just otrzymał pierwsze na świecie pozwolenie na dopuszczenie do obrotu mięsa wyhodowanego w laboratorium z pojedynczych komórek. Mowa o sztucznym kurczaku, który jest produkowany pod marką Good Meat. Choć będzie serwowany tylko w jednej restauracji w Singapurze, to wraz z rozwojem produkcji kurczak z probówki pojawi się w innych restauracjach i sklepach, a jego koszt spadnie. Według informacji prasowej firmy, decyzja władz Singapuru będzie stymulować rozwój całej branży i przyspieszyć odchodzenie od tradycyjnego mięsa.



Tradycyjna produkcja zwierzęca jest coraz częściej krytykowana za to, że jest nieetyczna i szkodliwa dla środowiska. Jednak nie wszyscy konsumenci są gotowi, aby zostać wegetarianami lub weganami. Sztuczne mięso ze składników roślinnych lub hodowane w laboratorium mogłoby zaspokoić ich zapotrzebowanie. To prawda, że te technologie rozwijają się w różnym tempie. Jeśli mięso warzywne jest już swobodnie sprzedawane w wielu restauracjach i sklepach, to mięso in vitro istniało dotychczas tylko w postaci prototypów.

Sytuację udało się zmienić amerykańskiej firmie Eat Just, która otrzymała od władz Singapuru pierwsze na świecie zezwolenie na sprzedaż mięsa wyhodowanego w laboratorium. Mowa o sztucznych bryłkach kurczaka, które są produkowane pod marką Good Meat.

Do ich produkcji komórki pobierane są od żywych kurczaków metodą biopsji, a następnie hodowane w specjalnych pojemnikach wypełnionych płynem odżywczym pochodzenia roślinnego (na linii produkcyjnej w Singapurze nadal stosowana jest wcześniejsza

technologia wykorzystująca płodową surowicę cielęcą). Firma twierdzi, że Good Meat jest odżywczo równe zwykłemu mięsu, ale jest bezpieczniejsze, ponieważ nie zawiera antybiotyków.

W pierwszej fazie Eat Just rozpocznie sprzedaż sztucznego kurczaka w singapurskiej restauracji. Jednak, kiedy dokładnie ta pozycja pojawi się w menu, nadal nie jest jasne. Z biegiem czasu lista restauracji i sklepów, w których można kupić produkty Eat Just będzie się sukcesywnie powiększać. W tym celu firma będzie musiała zwiększyć swoje moce produkcyjne.

Jeśli dziś na linii produkcyjnej w Singapurze pracuje bioreaktor o pojemności 1200 litrów, to wkrótce potrzebne będą pojemniki o pojemności dziesięciu, a nawet pięćdziesięciu tysięcy litrów. Pomoże to między innymi obniżyć koszty produkcji. Obecnie cena Good Meat jest wyższa niż zwykłego kurczaka.

Eat Just liczy na podobne posunięcia ze strony organów regulacyjnych w innych krajach. Dostępność wolnorynkowego mięsa w probówce może skłonić wielu konsumentów do rezygnacji z tradycyjnego mięsa, w tym tych, którzy nie są zadowoleni ze smaku i tekstury substytutów roślin. Po Good Meat mogą wejść na rynek inni producenci, na przykład Memphis Meats, Mosa Meat i Aleph Farms.

Autorstwo: tallinn

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