

Stworzono sztuczne „mięso” ryb drukowane na drukarce 3D

27 kwietnia 2023

Firma Stakeholder Foods, specjalizująca się w produkcji tego rodzaju produktów, ponownie zaskoczyła świat swoim innowacyjnym podejściem. Korzystając z technologii druku 3D, firma stworzyła pełnoprawny odpowiednik mięsa rybnego, którego smak jest prawie nie do odróżnienia od prawdziwego.

<https://www.youtube.com/watch?v=MrCeD0-rQbc>

Firma ta od dawna zajmuje się produkcją alternatywnego białka w laboratorium, aby stworzyć prawdziwe produkty mięsne. Jednak dopiero niedawno zaczęła wykorzystywać drukarkę 3D do produkcji ryb przy użyciu biotuszu. Ta innowacyjna technologia pozwala tworzyć produkty o smaku i konsystencji prawdziwego mięsa, jednocześnie eliminując potrzebę uboju zwierząt.

Przełom technologiczny firmy Stakeholder Foods ma nie tylko pozytywny wpływ na środowisko, ale także przygotowuje grunt pod światową rewolucję w produkcji żywności. Innowacyjne technologie stosowane przy produkcji sztucznego mięsa zmniejszają potrzebę rybołówstwa i hodowli zwierząt, co stanowi ogromną zaletę w dzisiejszych czasach.



Eksperti zauważają, że stworzenie pełnoprawnego odpowiednika mięsa rybnego za pomocą druku 3D to ogromny krok naprzód w rozwoju sztucznego mięsa. Ryba jest bowiem jednym z najpopularniejszych i najdroższych pokarmów na świecie. Tworzenie sztucznych ryb pomoże obniżyć ceny żywności i sprawi, że będzie ona bardziej przystępna dla wszystkich grup ludności.

Historia produkcji sztucznego mięsa sięga roku 1931, kiedy to

amerykański chemik Glenn T. Sebastin stworzył pierwsze sztuczne białko. Jednak dopiero dzisiaj ta technologia zaczęła być aktywnie rozwijana i stosowana w przemyśle. Stworzenie pełnoprawnego odpowiednika mięsa rybnego za pomocą druku 3D od Stakeholder Foods to ogromny przełom w rozwoju sztucznego mięsa. To nie tylko decyzja poprawna pod względem środowiskowym i etycznym, ale także ogromny krok naprzód w produkcji żywności.

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl