# Sztuczne mięso będzie miało taką samą cenę jak zwykłe

15 września 2022

Izraelski startup Steakholder Foods opracował własny sposób wytwarzania mięsa w laboratorium. Firma łączy technologie uprawy wołowiny i druku 3D. Wykorzystując jako podstawę prawdziwe komórki zwierzęce, Steakholder stymuluje wzrost komórek mięśniowych i tłuszczowych, a następnie modeluje steki za pomocą biodrukarki. W efekcie startup tworzy pełnowartościowe kawałki mięsa bez uboju zwierząt. Jednocześnie wołowinę Steakholder można „spersonalizować" – drukarka 3D jest w stanie dostosować soczystość, marmurkowatość i wartość odżywczą steków.

Startup Steakholder, wcześniej znany jako MeaTech 3D, został założony w 2017 roku, ale po raz pierwszy ogłosił się głośno w grudniu zeszłego roku. Następnie startup zaprezentował swoją platformę do produkcji wyrobów mięsnych i wydrukował największy ówczesny stek wołowy na świecie ważący 104 gramy. Ten stosunkowo mały kawałek mięsa powstał z mieszanki wyhodowanych w laboratorium komórek mięśniowych i tłuszczowych wołowiny pochodzących z bydlęcych komórek macierzystych.

Steakholder działa w kilku krokach. Najpierw producent pobiera komórki od zwierząt i umieszcza je w specjalnych inkubatorach składników odżywczych. Stacje te przyspieszają wzrost komórek, a także rozdzielają je na dwa główne typy tkanki wołowej, tj. komórki mięśniowe i tłuszczowe. Steakholder zamienia je w „bio-tusz" i przenosi do opatentowanej drukarki 3D, gdy jest wystarczająco dużo komórek.

Drukarka dystrybuuje odebrane komórki zgodnie z algorytmem. Układa mięśnie i tłuszcz cienkimi warstwami, aż do uzyskania łuszczącego się steku. Zmieniając grubość, wzór i proporcje tych warstw, firma może odpowiednio dostosować soczystość,

marmurkowatość i wartość odżywczą kawałków.

Powstałe mięso można ugotować według uznania kucharza, tj. na patelni, grillu lub w inny sposób. Jak zauważyła firma, ze względu na to, że skład takich steków jest całkowicie identyczny z oryginalnymi produktami mięsnymi, nie różnią się one smakiem, wyglądem ani zapachem.

Według dyrektora generalnego Arika Kaufmana, firma pracuje obecnie nad produkcją steków wołowych Omakase. Nie trafiły jeszcze do sprzedaży, ale startup już przygotowuje się do komercjalizacji swoich technologii. Steakholder jest przekonany, że będą w stanie produkować takie produkty na masową skalę w cenie porównywalnej z konwencjonalnym mięsem.

Autorstwo: tallinn
Źródło: ZmianyNaZiemi.pl