Sztuczne „mięso” i produkty „mleczne” z grzybów

8 lipca 2021

Podczas gdy konsumenci przyzwyczajają się do podrabiania mięsa, które smakuje, wygląda i pachnie jak prawdziwe mięso, Jeff Bezos i Bill Gates inwestują w startup, który zamiast surowców zwierzęcych wykorzystuje bogate w białko grzyby wytworzone z drobnoustroju znalezionego w Yellowstone Park Hot Springs do mięsa i produktów mlecznych.

Nature’s Fynd została założona w 2012 roku przez Thomasa Jonasa i Marka Kozubala i nosiła wówczas nazwę Sustainable Bioproduct. Kilka lat wcześniej Kozubal odkrył drobnoustrój Fusarium szczep flavolapis w wulkanicznych gorących źródłach rezerwatu przyrody Yellowstone. Jego zespół przekształcił drobnoustrój w sfermentowany, wszechstronny i bogaty w białko surowiec o nazwie Fy.

Głównymi konsumentami startupu są Amerykanie w wieku od 24 do 39 lat, którzy zgodnie z ankietą One Poll uważają, że dieta roślinna może w pełni zaspokoić ich potrzeby żywieniowe. „Tak jak w przeszłości świnie, krowy i owce, które zostały udomowione jako źródło mięsa, „teraz przyszła kolej na drugie udomowienie” – tłumaczy Jonas. „Hodowla tego drobnoustroju jest wydajnym sposobem wytwarzania białka, który nie jest gorszy”.

W tym celu firma buduje w Chicago fabrykę o powierzchni 3200 metrów kwadratowych.

Według Plant Food Association PBFA, zrzeszającego ponad 200 firm, alternatywny przemysł spożywczy odnotował znaczny wzrost w Stanach Zjednoczonych w 2020 roku, a szacowana wartość rynku wzrosła do 7 miliardów dolarów. Dystrybucja do restauracji

wzrosła o 60% w 2020r. w porównaniu do roku poprzedniego. Liderami rynku są Beyond Meat i Impossible Foods, których roślinne hamburgery, nuggetsy i kiełbaski pozbawiły tradycyjnych producentów mięsa w Stanach Zjednoczonych 733 miliardów dolarów zysków.

Autorstwo: tallinn
Źródło: ZmianyNaZiemi.pl