

Sztuczne mięso z Izraela za 3 lata trafi do sklepów

13 stycznia 2018

Izraelska firma SuperMeat planuje uruchomić linię produkcyjną mięsa drobiowego, bez konieczności zabicia jakiegokolwiek zwierzęcia. Firma pozyskała fundusze w wysokości 3 mln dolarów, a także nawiązała współpracę z jednym z największych producentów drobiu w Europie.

Izraelscy biotechnolodzy ruszyli z projektem, który ma zapewnić światu nowe źródło pożywienia. Podobnie jak firmy Memphis Meats i Hampton Creek, SuperMeat chce produkować tańsze, zdrowsze mięso, które nie wymaga uboju zwierząt ani emisji gazów cieplarnianych.

Założyciel projektu odniósł już spory sukces, podpisując z Chinami umowę w wysokości 300 mln dolarów, w ramach której Chiny będą kupować od Izraela mięso laboratoryjne. SuperMeat zebrało także 3 mln dofinansowania i nawiązało współpracę z PWH – jednym z największych producentów mięsa drobiowego w Europie.

Laboratoryjne mięso powstaje z sztucznie rozwijanych komórek, które zostały pobrane od żywych zwierząt. Komórki te są hodowane w pełni kontrolowanych warunkach, co pozbawia mięso jakichkolwiek chorób oraz toksyn, ma także ograniczyć emisję gazów cieplarnianych, eksploatację gruntów oraz zużycie wody.

Minie jeszcze trochę czasu, zanim zobaczymy mięso laboratoryjne na półkach sklepowych, w przypadku firmy SuperMeats będzie to około 3 lata. Kiedy jednak sztucznie hodowane mięso stanie się możliwe do kupienia, możemy się spodziewać, że będzie tańszą alternatywą, ze względu na o wiele niższe koszty produkcji.

Autorstwo: Scarlet

Na podstawie: Futurism.com

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl