

Sztuczne mięso z opakowań dla IKEI przyszłością żywienia?

6 października 2018

Autorzy startupu Ecovative, który produkuje opakowania biodegradowalne do mebli IKEA, twierdzi, że z tego materiału można stworzyć smaczne sztuczne mięso nowego pokolenia.

Od razu trzeba zwrócić uwagę na to, że opakowania IKEA, o których jest mowa, są produkowane nie z papieru czy tektury i w ogóle nie z celulozy. Podstawowym materiałem jest grzybnia, to właśnie na jej podstawie ma być produkowane mięso.

Według założyciela startupu Ebena Bayera Ecovative ma do rozwiązania następujący problem: wiele startupów związanych z hodowaniem mięsa już hoduje pojedyncze komórki mięsne, które można zamienić w parówki lub mięso do burgerów. Nie mogą natomiast odtworzyć złożonej anatomii piersi kurczaka lub tłustego steku. Może w tym pomóc grzybnia. Za pomocą formuły zamieniającej grzybnię i odpady produkcji rolnej w przyjazne dla środowiska opakowanie Ecovative może stworzyć „szkielet”, który pozwoli komórkom mięsnym rosnąć, tworząc włókna mięśniowe i warstwy tłuszczu.

Na razie firma nie ujawnia, czy planuje współpracować z innymi producentami sztucznego mięsa, czy też będzie wszystko produkować samodzielnie.

Źródło: pl.SputnikNews.com