

# Transgeniczna soja z białkiem wieprzowym

3 lipca 2023

Brytyjski startup Moolec Science obiecuje prawdziwą rewolucję w dziedzinie alternatyw dla mięsa. Firma twierdzi, że zdołała wprowadzić geny świni do genomu konwencjonalnej soi, uzyskując roślinę, której ziarna zawierają 26,6% białka wieprzowego. Co więcej, tak modyfikowany miąższ soi ma różowy kolor, przypominający mięso wieprzowe.



Moolec opracował unikalną platformę do ekspresji białek o wysokiej wartości w nasionach gospodarczo ważnych roślin uprawnych, takich jak soja. Odkrycie może stanowić punkt zwrotny dla społeczności naukowej, która dąży do zwiększenia ekspresji białka w nasionach za pomocą rolnictwa molekularnego.

Aktualnie nie ma jednak informacji na temat tego, kiedy produkty zawierające białka roślinne soi będą dostępne dla konsumentów. Wciąż istnieje wiele wyzwań do pokonania, w tym kwestia ceny, która na razie jest wyższa niż koszt produkcji tradycyjnego mięsa. Pomimo tego, zastosowanie soi produkującej białko wieprzowe jest przez naukowców i ekspertów uważane za bardzo obiecujące. Widzą w tym szansę na rozwiązanie problemów związanych z produkcją i konsumpcją mięsa.

Jednym z nich są kwestie środowiskowe związane z produkcją mięsa. Hodowla zwierząt na mięso wymaga dużo ziemi, wody i energii, a także jest głównym źródłem emisji gazów cieplarnianych. Uprawa roślin produkujących białko może znacznie zmniejszyć wpływ na środowisko.

Innym problemem, który zdaniem firmy mogą rozwiązać rośliny soi produkujące białko wieprzowe, są rzekome kwestie etyczne

związane z hodowlą zwierząt. Wielu ludzi wyraża swoje obawy dotyczące warunków, w jakich hodowane są zwierzęta. Dlatego alternatywne źródła białka mogą oferować rozwiązanie, które nie wymaga poświęcania zwierząt.

Moolec Science twierdzi, że ich technologia rolnictwa molekularnego może pomóc obniżyć koszty produkcji roślin soi, które produkują białko wieprzowe. Szczegóły tej technologii są tajemnicą handlową, ale firma podkreśla, że każde białko jest dobierane tak, aby dodać wartość pod względem smaku, tekstury i wartości odżywczej.

Jeżeli firmie Moolec uda się obniżyć koszty produkcji i osiągnąć komercyjny sukces z nowym produktem, może to zrewolucjonizować rynek alternatywnych źródeł białka. Może to również stanowić zachętę dla innych firm i grup badawczych do opracowania podobnych innowacji. Czy zatem transgeniczna soja z białkiem wieprzowym będzie następnym krokiem w kierunku produkcji sztucznego „mięsa”? Czas pokaże.

Źródło: [ZmianyNaZiemi.pl](https://zmiany.naziemi.pl)