

Uczeni tworzą pierwszy na świecie sztuczny ser

17 lipca 2014

Wiele wskazuje na to, że w przyszłości niemal cała żywność będzie nienaturalnego pochodzenia – jeśli nie GMO to będą to jakieś laboratoryjne twory. Będą nas przy tym zapewniać, że żywność ta jest zdrowa i niczym się nie różni od naturalnej a dopiero z czasem okazałoby się iż coraz więcej ludzi, oczywiście z nie wiadomo jakiej przyczyny, zaczyna chorować. Do takiego świata prawdopodobnie zmierzamy. Naukowcy kiedyś stworzyli tzw. mięso in vitro – dziś tworzą ser, również w laboratorium.

Najnowszy twór został opracowany przez biohakerów z kalifornijskiego Counter Culture Labs i BioCurious. Odkryli oni sposób na stworzenie genów proteinowych sera na podstawie sekwencji krowiego DNA. Geny te zostały umieszczone wewnątrz zmodyfikowanych genetycznie komórek drożdżowych. Wraz z ich wzrostem powstaje białko sera, które jest potem oddzielane od drożdży.

Uczeni następnie połączyli białka z masłem roślinnym, z cukrem pochodzenia roślinnego oraz z wodą. W ten sposób stworzyli, jak to określili twórcy, prawdziwie wegańskie mleko, które następnie może zostać przekształcone w wegański ser. Autorzy badań twierdzą, że powstały w ten sposób ser będzie zdrowszy.

„Żyjemy w niezrównoważonym świecie. Ser który spożywamy dziś, jest produkowany przez krowy mleczne, które, mimo że tworzą pyszne mleko i ser, tworzą wyjątkowo duże emisje dwutlenku węgla. Tworząc alternatywną drogę do sera, możemy pomóc środowisku oraz zwiększyć dostęp do smacznej i zdrowej żywności” – powiedzieli twórcy laboratoryjnego sera.

Przypomnijmy, że w zeszłym roku w Holandii opracowano laboratoryjne mięso, które według profesora Marka Posta ma

doprowadzić nawet do rewolucji żywieniowej. Wtedy, tak samo jak w przypadku sera in vitro, wskazywano na to że laboratoryjna produkcja żywności pozwoli ograniczyć emisję CO₂.

Jednak wielu ludzi krytycznie podchodzi do takich metod tworzenia produktów spożywczych. Jedynym rozwiązaniem, aby ludzie jedli żywność laboratoryjną, jest jej wymieszanie z tą naturalną, bez tworzenia jakichkolwiek oznaczeń na opakowaniach, czyli tak jak obecnie postępuje się w przypadku żywności GMO.

Autor: John Moll

Na podstawie: Dailymail.co.uk

Źródło: [Zmiany na Ziemi](#)