

Ludzie będą produkować sztuczne mięso

19 stycznia 2017

Przewiduje się, że już w najbliższych latach zaleje nas fala tzw. sztucznego mięsa. Naukowcy często informują nas o postępach w pracy nad żywnością laboratoryjną, która ma stanowić alternatywę dla masowej hodowli zwierząt. W ten sposób planuje się ograniczyć zużycie energii, zmniejszyć zapotrzebowanie na tereny hodowlane oraz zredukować emisję gazów cieplarnianych a mięso in vitro, z biegiem czasu, stanie się tańsze od „normalnego” mięsa.

Ten sztuczny twór zadebiutował w 2013 roku. Profesor Mark Post z holenderskiego Uniwersytetu w Maastricht zaprezentował światu pierwsze laboratoryjne mięso. Choć kawałek sztucznego mięsa kosztował fortunę (ponad milion złotych), próbowano w ten sposób wzbudzić zainteresowanie całego świata. Po publicznym skonsumowaniu pierwszego „laboratoryjnego hamburgera”, naukowcy z innych krajów również przystąpili do prac.

Z czasem zaczęto proponować budowę specjalnych urządzeń, które pozwoliłyby na masową produkcję mięsa in vitro. Początkowa cena takiej żywności wciąż byłaby bardzo wysoka, lecz z biegiem czasu i wraz z rosnącą popularnością, każdy mógłby kupić sobie w sklepie sztuczny kotleta w cenie podobnej do tradycyjnie produkowanego mięsa.

Stworzenie mięsa in vitro polega na pobraniu komórek macierzystych z odpadów z rzeźni. Następnie podaje im się substancje pożywcze aby urosły do tkanki mięśniowej. Twór jest umieszczany na specjalnych rusztowaniach z rozpuszczalnymi cukrów a dzięki aplikowanym impulsom elektrycznym, komórki zmuszane są do aktywności fizycznej. Pierwsze laboratoryjne mięso było połączeniem wielu takich

tkanek mięśniowych.

Mark Post uważa, że sztuczne mięso pojawi się w sklepach najpóźniej w 2020 roku i przynajmniej według założeń, ma smakować tak jak zwykłe mięso, czego na dzień dzisiejszy jeszcze nie udało się osiągnąć. Lecz zdaniem profesora, taka żywność stanie się wręcz luksusem a w 2025 roku powinna wyprzeć wszystkie inne rodzaje mięs.

Co więcej, powstają również organizacje, takie jak New Harvest, które postawiły sobie za cel rozpowszechnienie technologii produkcji sztucznego mięsa. Proponuje się aby każdy mógł mieć możliwość pobierania komórek macierzystych od zwierząt i hodowania własnego mięsa. Ludzie mogliby również wymieniać się komórkami między sobą aby uzyskać preferowany smak.

Obecnie jest to tylko spoglądanie w odległą przyszłość, lecz czasy bardzo szybko się zmieniają i należy przygotować się na nowe produkty żywnościowe, powstałe w laboratorium. Wiele osób może odrzucić ten dziwaczny twór i zrezygnuje z jego zakupu, ale skąd będziemy wiedzieć skąd pochodzi dany produkt, gdy nie zostanie on odpowiednio oznaczony?

Autorstwo: John Moll

Na podstawie: NewScientist.com

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl