



Σε μια πενταετία θα βγει στις αγορές το κρέας που φτιάχνουν ολλανδοί επιστήμονες στα εργαστήρια, το οποίο θα σερβίρεται στο χάμπουργκερ στα καταστήματα της χώρας.

Ο Μαρκ Ποστ του Πανεπιστημίου του Μάαστριχτ και οι συνεργάτες του, όπως δήλωσαν στο BBC, δημιούργησαν ήδη μια εταιρεία για να κάνει το κρέας τους πιο εύγευστο, φθηνότερο και εμπορικά αξιοποιήσιμο.

Η επιστημονική ομάδα είχε κάνει μια πρώτη επίδειξη -μαγείρεμα και φάγωμα- του εργαστηριακού κρέατος στο Λονδίνο προ διατίθαι και από τότε το έχουν βελτιώσει κι άλλο. Τώρα, οι Ολλανδοί δηλώνουν βέβαιοι ότι «όταν το κρέας μας βγει στην αγορά, ως εναλλακτική λύση στο παραδοσιακό κρέας, όλο και περισσότεροι άνθρωποι θα δυσκολευθούν να μην το αγοράσουν για ηθικούς λόγους».

Αρχικά θα μπορεί κανείς να παραγγείλει το εργαστηριακό κρέας από την εταιρεία των επιστημόνων Mosa Meat (στην οποία συμμετέχει και το Πανεπιστήμιο του Μάαστριχτ),

αλλά, όπως προσδοκούν, όταν η τιμή του πέσει αρκετά, το εμπορικό προϊόν τους θα διατίθεται πλέον ακόμη και στα σούπερ-μάρκετ.

Το μπεργκερ που φτιάχνεται από βλαστικά κύτταρα, χρησιμοποιεί 45% λιγότερη ενέργεια για την παραγωγή (καλλιέργειά) του σε σχέση με το συμβατικό μοσχαρίσιο κρέας, εκλύει 96% λιγότερα «αέρια θερμοκηπίου» στο περιβάλλον και απαιτεί 99% λιγότερη γη, αφού καταργείται η ανάγκη της κτηνοτροφίας.

Η Mosa Meat, που θα απασχολεί 25 άτομα, θα πρέπει όμως πρώτα να βρει ένα τρόπο για την μαζική παραγωγή του εργαστηριακού κρέατος, χωρίς να αποκλείει ότι θα χρησιμοποιήσει ακόμη και την τρισδιάστατη εκτύπωσή του γι' αυτό.

Πηγή: newsbeast.gr