

Једна аустралијска компанија је у уторак изложила велику ћуфту од меса вештачки гајеног у лабораторији на основу генетског кода давно изумрлог мамута, и рекла да то треба да покрене јавну расправу о "хај-тек" гајењу хране.

Вештачки месни експонат величине између лоптице за тенис и одбојкашке лопте, изложен је у Научном музеју у Амстердаму, а аутор је Тим Ноуксмит, оснивач аустралијске стартап-компаније „Bow“.



Култивисано месо – названо и ћелијско, израђује се од ћелија животиња. Стока не мора бити убијена да би се произвело, те његови заступници кажу да је то боље не само за животиње, већ и за животну средину.

Фирма „Bow“ је користила јавно доступне генетске информације мамута, попуниле недостајуће делове генетским подацима његовог најближег живог рођака – афричког слона, и убацила их у ћелију овце, рекао је Ноуксмит. Уз праве услове у лабораторији, ћелије су се множиле док их није било довољно да се направи ћуфта.

Више од 100 компанија широм света ради на култивисаним месним производима. ;Стручњаци кажу да би, ако та технологија буде широко прихваћена, то могло увелико смањити утицај производње меса на животну средину. Сада се за пољопривреду широм света користе милијарде хектара земље.

Али, не очекује се да ће вештачко месо ускоро бити на тањирима широм света. До сада је мали Сингапур једина земља која је одобрила месо засновано на гајењу из ћелија. „Bow“ се нада да ће ове године тамо почети да продаје свој први производ – култивисано месо јапанско препелице.

Ћуфта од мамута постоји у само једном примерку и нико је ;није окусио, чак ни њени ствараоци, нити је планирано да оде у комерцијалну производњу. Представљена је само као повод да људи разговарају о будућности меса, другачијег од садашњег, рекао је Ноуксмит.

Серен Кел, менаџер за науку и технологију на Институту Гуд фуд (Добра храна) који промовише алтернативе – лабораторијски гајену храну, рекао је да таквом производњом говедине, свињетине, пилетине и морских плодова, „можемо највише смањити емисије загађења од класичне пољопривреде и то помирујући растући захтев света за месом с циљевима за заштиту климе“, а и земљиште ће се ослободити „за мање интензивну пољопривредну производњу“.

Ћуфта од мамута у Амстердаму је припремљена тако што је прво била споро печена, а затим нагло, куварским „бренером“, да добије корицу, и мирисала је добро.

„Људи кажу да је њен мирис сличан другом прототипу којег смо раније произвели – ћуфти од вештачког меса крокодила“, рекао је Ноуксмит.

(Бета)