

Без убийства: куриное мясо научились выращивать в пробирке

Учёные из американской компании Memphis Meats сумели вырастить мясо курицы в лабораторных условиях. Мясо не отличается от настоящего ни по запаху, ни по вкусу и структуре. Сообщают Вести.ру.

Для его выращивания использовали клетки настоящей курицы, но несмотря на это разработчики уверены, что технология сможет решить проблемы, возникающие с ростом населения и вытекающей отсюда потребности в увеличении пищевых ресурсов. Ведь уже сейчас прокормить человечество численностью 7 миллиардов проблематично.

К слову, при производстве мясных продуктов в окружающую среду выбрасывается большое количество углекислого газа, так что технология позволит сократить их выброс, а также освободить территории, отведённые под пастбища.

Для того, чтобы вырастить полноценное мясо в пробирке потребовалось поместить отдельную клетку в субстрат, на котором она прекрасно себя чувствовала и могла питаться. Через несколько недель получилась полоска 3 сантиметра длиной и 1,5 шириной. Растягивание культуры необходимо для того, чтобы волокна становились нежными.

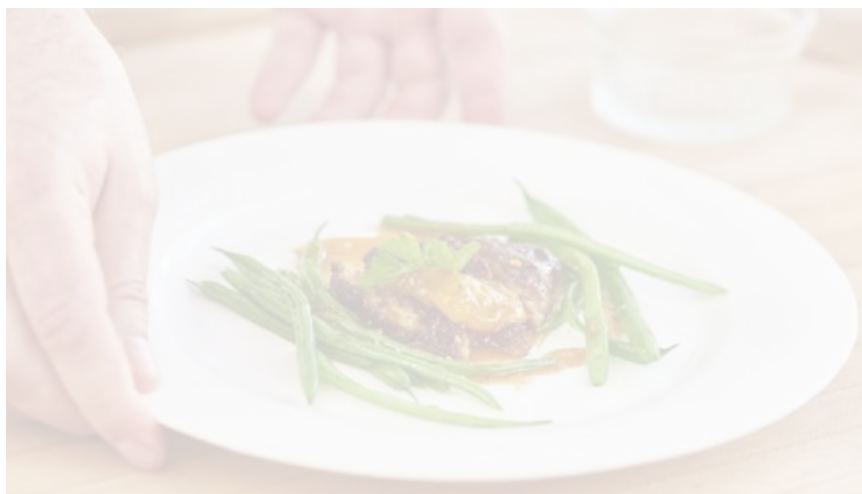
После чего полученные полоски смешали с культивированными подобным образом жировыми клетками. Так, один кусок мяса состоял из 5000 вытянутых культур клеток.

Компания планирует начать реализацию своего продукта к 2021 году, нарастив объемы изготовления необычного продукта.

В марте 2017 года они представили свой первый продукт – куриные палочки, которые предлагали участникам и гостям презентации отведать. Дегустаторы отметили, что они нисколько не отличаются от обыкновенного мяса курицы.

Источник фото: vesti.ru

Автор: iFox © Babr24.com



Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **iFox**,
экологический обозреватель.

На сайте опубликовано **1923**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)