



سنگاپور اولین کشور فروشنده گوشت آزمایشگاهی در جهان شد

سنگاپور به اولین کشور در جهان تبدیل شد که فروش گوشت کشت شده در آزمایشگاه را تصویب می‌کند.

سنگاپور به اولین کشور در جهان تبدیل شد که فروش گوشت کشت شده در آزمایشگاه را تصویب می‌کند.

به گزارش ایسنا و به نقل از انگجت، روز گذشته آژانس دولتی غذای سنگاپور به شرکتی موسوم به "Eat Just" که یک استارت‌آپ آمریکایی است که بیشتر به دلیل تخم مرغ های گیاهی خود شهرت دارد، اجازه فروش گوشت مرغ کشت شده در آزمایشگاه خود را صادر کرد. این شرکت اعلام کرد که عرضه این گوشت محدود خواهد بود و فعلاً تنها یک رستوران این ناگت ها را می‌فروشد. با این حال، این شرکت قصد دارد با افزایش ظرفیت تولید خود، در نهایت گوشت آزمایشگاهی خود را به طور مستقیم به مصرف کنندگان بفروشد.

این گوشت آزمایشگاهی با جایگزین های گیاهی که از شرکت هایی مانند "Impossible Foods" و "Beyond Meat" دیده ایم، متفاوت است. در این مورد، گوشت آزمایشگاهی واقعی است، چرا که با برداشتن سلول های بنیادی از ماهیچه یا بافت چربی یک حیوان و قرار دادن آن در محیط آزمایشگاهی که از رشد آنها پشتیبانی می‌کند، ایجاد می‌شود.

"جاش تتریک" مدیرعامل این شرکت، این فرآیند را با عمل آوردن ماءالشعیر مقایسه می‌کند و می‌گوید که خوردن مرغ حاصل از این فرآیند، هم بی خطر است و هم شامل مقدار زیادی پروتئین و یک ترکیب متنوع اسید آمینه است.

علاوه بر این، یک مزیت عمده در فرآیند تولید "Eat Just" این است که هیچ آنتی بیوتیکی ندارد. وقتی صحبت از سلامتی انسان می‌شود، درمی‌یابیم که استفاده بیش از حد از آنتی بیوتیک ها در صنایع دام و طیور در حال تبدیل شدن به نوعی بمب ساعتی برای بشر است.

این استارت‌آپ آمریکایی تقریباً دو سال برای دریافت این مجوز تلاش کرده است. این شرکت به عنوان بخشی از فرآیند صدور مجوز باید نشان می‌داد که می‌تواند مرغ کشت شده در آزمایشگاه را به طور مداوم تولید کند.

اقدام سنگاپور برای مجوز دادن به این شرکت می‌تواند سایر کشورها را به پیروی از این امر ترغیب کند، اما تصویب قانونی این کار در ایالات متحده و سایر کشورها احتمالاً سال ها طول بکشد، چرا که به ویژه در ایالات متحده، گروه های لابی قدرتمندی وجود دارد که از منافع دامداری ها و مزارع پرورش طیور پشتیبانی می‌کنند و با گوشت آزمایشگاهی مخالف خواهند بود.