



وزارت کشاورزی آمریکا مجوز فروش مرغ آزمایشگاهی را صادر کرد

دو استارت‌آپ با دریافت اولین مجوز فروش مرغ آزمایشگاهی در آمریکا اعلام کردند که وزارت کشاورزی این کشور در یک تصمیم مهم، فروش مرغ کشت سلولی را تایید کرده است.

دو استارت‌آپ با دریافت اولین مجوز فروش مرغ آزمایشگاهی در آمریکا اعلام کردند که وزارت کشاورزی این کشور در یک تصمیم مهم، فروش مرغ کشت سلولی را تایید کرده است. این تاییدیه، راه را برای مصرف کنندگان هموار می‌سازد تا خودشان مرغ آزمایشگاهی را امتحان کنند.

به گزارش ایسنا و به نقل از سی ان بی سی، گوشت پرورشی که به عنوان پروتئین کشت شده، پروتئین مبتنی بر سلول یا پروتئین آزمایشگاهی نیز شناخته می‌شود، با قرار دادن سلول‌های بنیادی به دست آمده از چربی یا ماهیچه حیوان در محیط کشت ساخته می‌شود که سلول‌ها را تغذیه می‌کند و به آنها اجازه رشد می‌دهد. سپس، این محیط در یک بیوراکتور قرار می‌گیرد تا از رشد سلول‌ها حمایت کند و محصول نهایی را بسازد که ظاهر و طعمی شبیه به گوشت سنتی دارد.

طرفداران گوشت پرورشی می‌گویند که این محصول نسبت به گوشت سنتی سالم‌تر و با محیط زیست سازگارتر است. به غیر از آمریکا، تنها سنگاپور مجوز فروش گوشت کشت سلولی را داده است.

«وزارت کشاورزی آمریکا» (USDA)، تاییدیه‌ای را برای شرکت‌های «گود میت» (Good Meat) و «آپساید فودز» (Upside Foods) صادر کرده است. هر دو شرکت ماه‌ها پیش، از «سازمان غذا و داروی آمریکا» (FDA) مجوز دریافت کرده بودند و این سازمان گفته بود که مرغ تولید شده در آزمایشگاه هر دو شرکت، برای مصرف انسان ایمن است.

در نتیجه این تصمیم، وزارت کشاورزی آمریکا مانند کارخانه‌ها و کشتارگاه‌های سنتی فرآوری گوشت، تأسیسات گوشت پرورشی را نیز بازرسی خواهد کرد.

گوشت مرغ تولیدشده توسط آپساید فودز و گود میت در زمان فروش به مصرف کنندگان، به عنوان «مرغ کشت سلولی» برچسب گذاری می‌شود.

گود میت، مجوز فروش گوشت پرورشی خود را در سنگاپور دریافت کرده و این محصول از دسامبر ۲۰۲۰ در دسترس مصرف کنندگان است.

«جاش تتریک» (Josh Tetric)، مدیرعامل اجرایی و یکی از بنیان‌گذاران شرکت «ایت جاست» (Eat Just) که شرکت مادر گود میت است، در بیانیه‌ای گفت: اعلام کردن این خبر که ما اکنون می‌توانیم تولید و فروش گوشت کشت شده را در آمریکا انجام دهیم، لحظه مهمی برای شرکت، صنعت و سیستم غذایی ما به شمار می‌رود.

شرکت «جوین بایولوژیکس» (Joinn Biologics) که شریک تولید گود میت است نیز مجوز وزارت کشاورزی آمریکا را برای تولید این گوشت پرورشی دریافت کرد. به گفته این شرکت، «خوزه آندرس» (Jose Andres) سرآشپز اسپانیایی-آمریکایی، اولین سفارش فروش مرغ پرورشی گود میت را برای سرو آن در یک رستوران ناشناس در واشنگتن دی سی ارائه داده است.

آپساید فودز نیز اولین سفارش خود را برای مرغ پرورشی دریافت کرده است. «دومینیک کرن» (Dominique Crenn) سرآشپز فرانسوی، این محصول را در تعداد محدود در رستوران خود در سن فرانسیسکو سرو خواهد کرد.

«اوما والتی» (Uma Valeti)، بنیان‌گذار و مدیرعامل آپساید فودز در بیانیه‌ای گفت: این تاییدیه اساساً نحوه ورود گوشت به میز ما را تغییر خواهد داد. این یک گام بزرگ به سمت آینده‌ای پایدارتر است که انتخاب و زندگی را حفظ می‌کند.

با کاهش علاقه مصرف کنندگان به گوشت‌های گیاهی، سرمایه‌گذاران روی صنعت گوشت پرورشی سرمایه‌گذاری کرده‌اند. گزارش‌ها حاکی از این هستند که شرکت ایت جاست تا به امروز، ۹۷۸.۵ میلیون دلار و آپساید فودز ۶۰۸.۴ میلیون دلار جمع‌آوری کرده‌اند.

حتی با داشتن پول نقد و تاییدیه نظارتی، استارت‌آپ‌های گوشت کشت سلولی پیش از این که محصولات شان به یک جریان اصلی تبدیل شوند، با موانع زیادی روبه‌رو هستند. این شرکت‌ها در تلاش هستند تا بفهمند که چگونه بیوراکتورهایی با حجم کافی را برای دستیابی به مقیاس مورد نظر ایجاد کنند. رسانه‌های گران‌قیمت و ورودی‌هایی که سلول‌ها را تغذیه می‌کنند، قیمت محصول نهایی را بسیار بالا نگه می‌دارند.

علاوه بر این، استارت‌آپ‌ها باید مصرف کنندگان را متقاعد کنند تا بخواهند گوشتی را که در آزمایشگاه پرورش داده می‌شود بخورند، نه گوشت تولیدشده در مزرعه.

اگر صنعت بتواند بر چنین موانعی غلبه کند، انتظارات از آن بالا خواهد بود.