

همبرگر و استیک بدون گوشت حیوانی!

تا یک سال دیگر، استیک، همبرگر، سوسیس و فرآورده‌های گوشتی جدیدی به بازار می‌آیند که در آزمایشگاه با سلول‌های بنیادی تولید شده‌اند و برای به دست آوردنشان هیچ حیوانی کشته نمی‌شود.



تا یک سال دیگر، استیک، همبرگر، سوسیس و فرآورده‌های گوشتی جدیدی به بازار می‌آیند که در آزمایشگاه با سلول‌های بنیادی تولید شده‌اند و برای به دست آوردنشان هیچ حیوانی کشته نمی‌شود.

به‌نوش خرم‌روز: در ابتدای پیدایش انسان، او حیوانات را شکار می‌کرد تا بتواند از گوشت آن‌ها تغذیه کند. بعد به پرورش حیوانات در مزارع رو آورد و دامداری‌ها را تاسیس کرد. به نظر می‌رسد تحول دیگری قرار است به زودی در این زمینه اتفاق بیفتد و ما می‌توانیم شاهد گذاری در مصرف گوشت باشیم. اگر به حیوانات علاقه دارید و دوست ندارید آن‌ها برای مصرف گوشتشان کشته شوند، این تغییر می‌تواند برایتان جذاب باشد.

به گزارش نیوساینتیست، ممکن است طی چند ماه آینده، شاید حتی فقط 6 ماه، فرآورده‌های گوشتی وارد بازار شوند که از کشت سلول‌های حیوانات در آزمایشگاه‌ها تولید شده‌اند. بدین ترتیب، دیگر لازم نخواهد بود برای تولید سوسیس، کالباس، همبرگر، استیک و سایر غذاهای گوشتی، زندگی یک حیوان را بگیریم، بلکه فقط سلول‌های آن را می‌گیریم و در آزمایشگاه آن‌ها را پرورش می‌دهیم. به نظر می‌رسد ارزش امتحان کردن داشته باشد، نه؟

این هفته گروهی از محققین در سوئد گرد هم آمده‌اند تا رویکرد تازه‌ای را که گوشت بدون سلاخی نامیده می‌شود، بررسی کنند. این ایده که بتوانیم بدون ایجاد درد در موجودات زنده، گوشت بخوریم، به سال‌ها قبل برمی‌گردد. اما به گفته جولی گلد، از دانشگاه فناوری شلمرز در گوتنبورگ، و از برگزارکنندگان این گردهمایی، کسی تا به حال در آزمایشگاه گوشت تولید نکرده است.

مارک پست از دانشگاه ماستریخت هلند، آزمایش‌های زیادی در زمینه تولید گوشت خوک در آزمایشگاه انجام داده و موفق شده با تغذیه سلول‌های بنیادی خوک با سرم جنین اسب، در شرایط آزمایشگاهی ماهیچه پرورش دهد. رشته‌های ماهیچه‌مانندی که او در آزمایشگاه پرورش داده هر کدام 2.5 سانتی‌متر طول و 0.7 سانتی‌متر عرض دارند. پست تخمین می‌زند که تا 6 ماه دیگر اولین سوسیس‌های تولید شده در آزمایشگاه را تولید خواهد کرد.

پست هر روز ماهیچه‌های تولیدشده را وادار به فعالیت می‌کرد تا کاملاً شبیه به ماهیچه واقعی شوند. با این حال ماهیچه‌ها همچنان ضعیف به نظر می‌رسیدند و اصلاً هم اشتها آور نبودند. خود پست در این باره می‌گوید: «#171; ماهیچه‌هایی که من پرورش دادم سفید بودند، چون در آن‌ها خونی وجود نداشت و پروتئین حامل آهن (میوگلوبین) بسیار کمی هم در آن‌ها وجود داشت. حال ما می‌کوشیم راهی برای افزودن میوگلوبین و در نتیجه رنگ قرمز به ماهیچه‌های آزمایشگاهی پیدا کنیم.»