

## همبرگر ۳۰۰ هزار دلاری وارد بازار می شود



پژوهشگران به این نتیجه رسیده اند که با تولید باریکه هایی از گوشت برگرفته از بن یاخته ها یا سلول های بنیادی در آزمایشگاه، نخستین همبرگر آزمایشگاهی یا مصنوعی جهان را به زودی سر سفره ها خواهند برد.

پژوهشگران به این نتیجه رسیده اند که با تولید باریکه هایی از گوشت برگرفته از بن یاخته ها یا سلول های بنیادی در آزمایشگاه، نخستین همبرگر آزمایشگاهی یا مصنوعی جهان را به زودی سر سفره ها خواهند برد.

روند کشت و تولید این همبرگر مصنوعی چنان پر مشقت است و کار می برد که محصول نهایی سیصد هزار دلار خرج بر خواهد داشت.

همین پژوهشگران پیش بینی می کنند که نخستین همبرگر سیصد هزار دلاری تا هشت ماه دیگر عرضه خواهد شد. البته، این آغاز کار است و احتمالاً تا ده سال دیگر، بی نیاز به گاوداری های بزرگ، همبرگرهای آزمایشگاهی را ارزان تر از همبرگرهای طبیعی می توان خرید.

تولید انبوه گوشت گاو، خوک، جوجه و بره در آزمایشگاه، نیاز و تقاضا برای این فرآورده را که در عرض چهل سال آینده میزان آن دو برابر اکنون خواهد شد، یکسره برآورده خواهد کرد و تا حد چشمگیری از آسیب های کشاورزی به محیط زیست نیز خواهد کاست.

روزنامه دیلی تلگراف، چاپ انگلستان پاییز گذشته خبر داد که پرفسور ماک پائوز، استاد دانشگاه ماستریخت هلند، با بهره گرفتن از سرمایه برگرفته از جنین اسب موفق شده است باریکه ای از ماهیچه تولید شده از بن یاخته های خوک را در آزمایشگاه کشت کند.

پرفسور پوز روز یکشنبه در دیدار سالانه آکادمی توسعه علم در ونکوور کانادا اعلام کرد که تیم او موفق شده است همین روند را با بهره گیری از یاخته های گاو و سرم گوساله به انجام رساند و به تولید نخستین همبرگر مصنوعی یک گام نزدیک تر شود.

با این حال به گفته وی، تا رسیدن به مرحله تولید بیفتک آزمایشگاهی به مدت زمان بیشتری نیاز است.

در همین سخنرانی پرفسور پوز وعده داد که در پاییز آینده اسناد مستندی را عرضه خواهد کرد که نشان می دهد که با یاری بن یاخته ها می توان فرآورده ای ساخت که حس شود گوشت است و شبیه گوشت باشد و حتی ای بسا مزه گوشت هم بدهد.

پرفسور پوز می گوید بشر به گله های محدودی از گاو، خوک، بره و جوجه به عنوان گله های ویژه برداشت بن یاخته نیاز خواهد داشت و با همین گله های محدود، نیاز بشر به گوشت تامین خواهد شد.

برای تولید یک همبرگر کامل به سه هزار باریکه بافت ماهیچه نیاز است که درازای هر کدام سه سانتی متر و پهنای هر کدام یک و نیم سانتی متر با قطر نیم میلی متر خواهد بود و تولید آن شش هفته به درازا خواهد کشید.

این گوشت را سرانجام با ۲۰۰ باریکه بافت چربی تولید شده به همان صورت، چرخ می کنند و همبرگر آماده ذغال آتشین است.

البته تا آن زمان ده سالی باید صبر کرد به شرط آن که بودجه تحقیقات در این زمینه تامین باشد. رستوران های زنجیره ای مک دونالد هنوز در این باره اظهار نظر نکرده است.