



اولین همبرگر آزمایشگاهی فردا در لندن سرو می شود

دانشمندان فردا دوشنبه 14 مرداد ماه در غرب لندن اولین همبرگر را که گوشت آن در آزمایشگاه تولید شده سرو خواهند کرد.

دانشمندان فردا دوشنبه 14 مرداد ماه در غرب لندن اولین همبرگر را که گوشت آن در آزمایشگاه تولید شده سرو خواهند کرد. به گزارش خبرگزاری مهر، همبرگر آزمایشگاهی که از سلولهای بنیادین گاو کشت شده و نخستین نمونه از محصولی است که خالقش آن را پاسخی به کمبود جهانی غذا و کمک به مقابله با تغییرات جوی می داند.

این همبرگر سرخ می شود و مزه آن توسط دو داوطلب امتحان خواهد شد.

این همبرگر نتیجه سالها تحقیق مارک پست دانشمند هلندی و زیست شناس دانشگاه ماستریخت است که تلاش می کند نشان دهد چگونه گوشتی که در ظرفهای آزمایشگاهی رشد کرده می تواند گزینه ای برای گوشت احشام باشد.

گوشت این همبرگر از 20 هزار رشته پروتئینی کشت شده از سلولهای بنیادین گاو در آزمایشگاه مارک پست تشکیل شده است.

دانشمندان برای تهیه این همبرگر گوشت کشت شده را با سایر مواد تشکیل دهنده همبرگها چون نمک، خرده نان و پودر تخم مرغ ترکیب کرده اند. آب چغندر قرمز و زعفران نیز برای ارائه رنگ طبیعی به این محصول افزوده شده است.

پست طی بیانیه ای گفت: همبرگر ما از سلولهای ماهیچه یک گاو تولید شده و ما آنها را تغییر نداده ایم. موفقیت این همبرگر در گرو ظاهر، احساس و طعم واقعی گوشت است.

در نظر مارک پست موفقیت این همبرگر تنها داشتن مزه واقعی نیست، بلکه چشم انداز رسیدن به یک گزینه ثبات پذیر، اخلاقی و دوستدار محیط زیست برای تولید گوشت است.

براساس آمار سازمان بهداشت جهانی، تولید سالانه گوشت تا سال 2030 باید به 376 میلیون تن برسد. این درحالی است که میزان تولید گوشت طی سالهای 1997 تا 1999، 218 میلیون تن بوده است، با توجه به افزایش جمعیت جهان انتظار می رود که تولید گوشت نیز روند افزایش مشابهی را طی کند.