

تولید گوشت و شیر خوش طعم و سالم با استفاده از مواد گیاهی



پژوهشگران آمریکایی سعی دارند روشهایی در حوزه علوم غذایی ارائه دهند که به تولید مواد پروتئینی مانند گوشت و شیر با استفاده از مواد گیاهی کمک می‌کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ساینس دیلی، با افزایش مصرف گوشت در سراسر جهان، دانشمندان حوزه علوم غذایی سعی دارند بر روشهایی تمرکز کنند که با هدف ارائه محصولات پروتئینی گیاهی سالم‌تر با طعم بهتر و پایدارتر صورت می‌گیرند که طعم آنها به گوشت، ماهی، شیر، پنیر و تخم مرغ شباهت دارد.

“دیوید جولیان مک کلمنتس” (David Julian McClements)، دانشمند علوم تغذیه “دانشگاه ماساچوست در امهرست” (UMass Amherst) و پژوهشگر ارشد این پروژه گفت: این کار ساده‌ای نیست. با وجود محصولات شرکت‌های “Beyond Meat” و “Impossible Foods” در بازار، علاقه زیادی نسبت به غذاهای مبتنی بر گیاه پدید آمده است که دلیل آنها می‌تواند پایداری، سلامتی و یا دلایل اخلاقی باشد.

ارزش بازار مواد غذایی مبتنی بر گیاه در سال ۲۰۱۹، به تنهایی حدود پنج میلیارد دلار تخمین زده شده است که ۴۰/۵ درصد آن به گروه شیر و ۱۸/۹ درصد به گوشت مبتنی بر گیاه اختصاص دارد. این آمار،

رشد ارزش بازار مواد غذایی مبتنی بر گیاه را از سال ۲۰۱۷ نشان می‌دهد.

مک کلمنتس ادامه داد: بسیاری از پژوهشگران، کار در این زمینه را آغاز می‌کنند و با پیچیدگی محصولات حیوانی و اصول مورد نیاز برای سر هم کردن مواد گیاهی آشنا نیستند.

مک کلمنتس با بودجه "وزارت کشاورزی آمریکا" (USDA)، به سرپرستی یک گروه چندرشته‌ای در دانشگاه ماساچوست در امهرست پرداخت که در حال پژوهش در زمینه طراحی پروتئین‌های بهتر مبتنی بر گیاه هستند.

وی افزود: پژوهش‌های ما در این زمینه متمرکز شده‌اند. نوآوری و سرمایه‌گذاری زیادی در این زمینه وجود دارد و شرکت‌های گوناگونی با من تماس می‌گیرند که سعی دارند ماهی، تخم‌مرغ یا پنیر مبتنی بر گیاه تولید کنند اما بیشتر آنها در این زمینه، سابقه علمی ندارند.

اگرچه بخش غذای گیاهی در حال گسترش است اما رژیم غذایی گیاهی لزوماً از یک رژیم غذایی همه‌چیزخوار بهتر نیست.

به گفته مک کلمنتس، بسیاری از محصولات گوشتی فرآوری شده مبتنی بر گیاه که در حال حاضر تولید می‌شوند، ناسالم هستند زیرا چربی اشباع شده، نمک و شکر زیادی را در بر دارند. در هر حال غذاهای فوق فرآوری شده، لزوماً ناسالم نیستند.

مک کلمنتس اضافه کرد: ما سعی داریم که غذای فرآوری شده سالم‌تری را ارائه دهیم. هدف ما این است که غذاها را طوری فرآوری کنیم که همه ویتامین‌ها و مواد مغذی مورد نیاز را در بر داشته باشند و ترکیبات بهبود دهنده سلامتی مانند فیبرها را شامل شوند.

این پژوهش، در مجله "Science of Food" به چاپ رسید.

سرویس خبری: بین الملل