اعطای ۵۵ میلیون دلار به شرکتی که در آزمایشگاه گوشت می‌سازد

یک شرکت هلندی که ۷ سال پیش اولین همبرگر آزمایشگاهی را تولید کرد، اکنون ۵۵ میلیون دلار بودجه برای توسعه فناوری پیشرفته خود گرفته تا همبرگرها از سلول‌های گوشت واقعی ساخته شوند و دیگر شاهد تأثیرات منفی دامداری بر محیط زیست نباشیم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از آی ای، همه ما درباره گزینه های جایگزین گوشت مانند استیک تهیه شده از نخود و جلبک دریایی و آنهایی که در آزمایشگاه پرورش یافته اند، شنیده ایم. اکنون شرکتی که هفت سال پیش اولین همبرگر را در یک آزمایشگاه پرورش داده ۵۵ میلیون دلار بودجه برای توسعه فناوری پیشرفته خود دریافت کرده است.

شرکت هلندی "موسا میت"(Mosa Meat) به منظور توسعه فناوری و کارخانه خود جهت تهیه گوشت‌های جایگزین برای تمام اروپا، ۵۵ میلیون دلار بودجه دریافت کرده است.

رمز موفقیت این شرکت این است که آنها بدون اینکه اقدام به کشتن بیرحمانه حیوانات کنند، گوشت واقعی تولید می‌کنند. تنها تفاوت این است که این گوشت در آزمایشگاه پرورش داده می‌شود، بنابراین به هیچ حیوانی آسیب نمی‌رسد و همچنین هیچ ماده افزودنی مخرب برای سلامتی انسان و حیوانات که مرتبط با کشاورزی و دامداری است، ندارد.

شرکت "موسا میت" می‌گوید اکنون با این بودجه برنامه‌های عظیمی برای توسعه فناوری پیشرفته خود دارد.

"سارا لوکاس" رئیس بخش تولید این شرکت گفت: هدف ما در سه سال آینده استقرار یک خط تولید در مقیاس صنعتی، همکاری با قانونگذاران برای نشان دادن ایمنی گوشت آزمایشگاهی و معرفی اولین گوشت گاو کشت شده در آزمایشگاه به مصرف کنندگان هستیم.

این شرکت استارتاپی در حال حاضر مسیری طولانی را طی کرده است. آنها اکنون ۵۰ دانشمند در شرکت خود دارند و از این گذشته، آنها موفق شده‌اند قیمت همبرگر آزمایشگاهی خود را از زمان معرفی اولین همبرگر آزمایشگاهی در سال ۲۰۱۳ حدود ۸۸ برابر کاهش دهند.

بله درست خواندید. در سال ۲۰۱۳ اولین همبرگر آزمایشگاهی "موسا میت" حدود ۲۹۰ دلار (۲۵۰ یورو) قیمت داشت، اما با این قیمت کمتر کسی توانایی خرید آن را داشت. خوشبختانه اکنون قیمت این همبرگر تقریباً به ۱۰ دلار (۹ یورو) رسیده است.

اما این شرکت چگونه موفق به کاهش چشمگیر قیمت برگرهای خود شده است؟ همه چیز مربوط به خونابه ای است که این برگر در آن ساخته می‌شد. تولید سلول های گوشتی آزمایشگاهی به خونابه جنینی گاو(FBS) نیاز دارد و این خونابه که در رحم گاو موجود است، بسیار گران بود.

اما وقتی محققان این شرکت متوجه شدند که چگونه می توان این همبرگر را بدون FBS درست کرد، قیمت آن به طرز چشمگیری کاهش یافت و این خبر خوبی است، زیرا همه مردم اکنون می توانند از گوشت های سالم بهره مند شوند.

سرویس خبری: بین الملل