

تولید همبرگر با استفاده از خاک اره!



اخیرا یک استارت آپ ایده‌ای را مطرح کرده است و اظهار کرده می‌توان یک محصول شبه گوشت را از زیست توده‌های چوبی تولید کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از آی او، شاید بتوان تصور کرد که افراد در آینده برای تهیه سس بولونیز به جای استفاده از گوشت چرخ کرده، از خاک اره، بقایای چوب و بوته‌های جنگلی استفاده کنند. سس بولونز یک سس بر پایه گوشت در غذاهای ایتالیایی است که خاستگاه آن شهر بولونیا است.

هدف استارت آپ NoA Biosciences، حل مشکلات در زنجیره غذایی با تبدیل زیست توده چوب به غذا است. راه حل آنها نه یک ماده تشکیل دهنده، بلکه یک محصول کامل است که می‌توان از آن در انواع مختلفی از غذاها اعم از برگر، سس پاستا، روی پیتزا یا در یک پیراشکی استفاده کرد.

“کوئن ونتینک” (Koen Wentink) با اشاره به بنیانگذار فرانسوی این استارت آپ به نام “ژیل آمسالم” (Gilles Amsallem) اظهار کرد: NoA در زبان فرانسوی به معنای هیچ حیوانی (no animal) است.

سایت آی او گفتگویی با ونتینک یکی از بنیانگذاران و مدیرعامل این استارت آپ انجام داده است و در این خبر بیشتر درباره استارت آپ

گفته است.

اول اینکه چرا از قارچ استفاده می‌کنید؟

اگر از زیست توده چوبی به عنوان ماده پایه استفاده کنیم می‌توانیم به تولید قارچ در گام بعدی نیز فکر کنیم. آنها همچنین در طبیعت روی چوب رشد می‌کنند و کارشناسان آشپزی همگی موافقند که محصولات مبتنی بر قارچ به طور کلی طعم خوشمزه‌ای دارند.

بنابراین شما در حال تبدیل زیست توده چوبی به یک محصول شبه گوشت هستید. چطور این کار را انجام می‌دهید؟

به طور خلاصه، ما زیست توده چوبی را به بستری تبدیل می‌کنیم که روی آن قارچ رشد می‌کند. این زیست توده می‌تواند هر چیزی همانند خاک اره، بقایای چوب باقی مانده از شرکت‌های فرآوری چوب یا زیر بوته‌های جنگلی باشد. در هر صورت، برای محصول نهایی ما، نیازی به قطع درخت نیست. این قارچ‌ها روی آن بسترها پیوند زده می‌شوند، رشد می‌کنند و در نهایت به محصولی مبتنی بر قارچ تبدیل می‌شوند که تقریباً محتوای پروتئینی مشابه گوشت دارد. ما آن محصول نهایی را به عنوان یک محصول تازه به رستوران‌ها، کترینگ‌ها و در نهایت به مصرف‌کنندگان می‌فروشیم.

با مواد باقی مانده چه می‌کنید؟

بسیاری از مواد مغذی همچنان در بستری که باقی مانده است وجود دارد. ما آن را به عنوان کود زیستی یا غذا برای حشرات بازیافت می‌کنیم. بنابراین، ما غذا و خوراک را از مواد زائد تولید می‌کنیم، بدون اینکه خودمان ضایعاتی تولید کنیم. زیست توده را می‌توان ارزان خریداری کرد و حتی گاهی اوقات رایگان است. این چیزی است که محصول ما را مقرون به صرفه نگه می‌دارد. همه موافق هستند که ما باید کمتر گوشت بخوریم، اما در این صورت شما به جای گوشت به مصرف جایگزین‌های خوشمزه و مقرون به صرفه روی می‌آورید. ماموریت ما این است که ظرف ۱۰ سال آینده یک میلیون تن محصول بفروشیم. این یک رقم بزرگ و جاه طلبانه‌ای است. این بدان معناست که محصول خود را تا پنج سال دیگر در اروپا و آمریکا به صورت تجاری تولید خواهیم کرد.

سرویس خبری: بین الملل

منبع: آی او