ورود ماهی تن گیاهی به رستوران‌ها از سال آینده



یک نوع تن جدید با پایه گیاهی از سال ۲۰۲۲ به رستوران‌ها می‌آید که جایگزین ماهی تن خام در غذاهایی نظیر سوشی خواهد شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از انگجت؛ دفعه بعدی که به یک رستوران برای صرف سوشی مراجعه می‌کنید، رول‌های تند و خوشمزه گوشت ماهی تن که همراه با بشقاب سوشی سرو می‌شوند، ممکن است به هیچ وجه از گوشت ماهی نباشند. چرا که شرکت "فینلس فودز"(Finless Foods) که یک شرکت متخصص در غذاهای دریایی با روش کشت سلولی است، در نظر دارد یک تن گیاهی را در سال ۲۰۲۲ روانه بازار کند.

این شرکت می‌گوید که با استفاده از ۹ ماده اصلی، گوشت تن گیاهی خود را با درجه کیفی بالا و قابل عرضه در غذای سوشی طراحی کرده است. این شرکت همچنین می‌گوید امکان مرینت کردن این تن گیاهی نیز وجود دارد.

در بیانیه این شرکت آمده است: تن ماهی گیاهی ما گزینه‌ای را برای مصرف کنندگانی که به دلیل آلرژی نمی‌توانند غذاهای دریایی بخورند و یا کسانی که فقط می‌خواهند از یک غذای دریایی بدون صید و کشتن هیچ حیوانی لذت ببرند، ارائه می‌دهد.

گفتنی است که برخلاف ماهی قزل آلا، تولید ماهی تن در مقیاس وسیع، چالش برانگیز است و همانطور که این شرکت اشاره کرده است، در ۵۰ سال گذشته جمعیت جهانی این نوع ماهی بیش از ۶۰ درصد کاهش یافته است. بنابراین با ادامه روند ویرانگری اقیانوس‌های کره زمین، دانشمندان انتظار دارند ماهی‌های کمتری برای صید پایدار مردم تا پایان قرن حاضر وجود داشته باشد.

وقتی صحبت از گزینه‌های گیاهی می‌شود، به راحتی می‌توان جایگزین‌های گوشت گاو و خوک را یافت. اما در ماهی‌ها داستان متفاوت است، چرا که آنها فراوانی کمتری دارند و یافتن آنها نیز دشوارتر است.

این تن گیاهی از سال آینده ابتدا در رستوران‌های ایالات متحده در دسترس عموم قرار خواهد گرفت.

سرویس خبری: بین الملل