

تولید اولین همبرگر آزمایشگاهی با استفاده از سلول های بنیادی



[heading] محققین دانشگاه ماستریخت ادعا کرده اند که توانسته اند اولین همبرگر آزمایشگاهی را تولید کنند. [heading/]

ه گزارش بنیان به نقل از Stem-cells-news، این محققین هلندی پیش از این توانسته بودند که گوشت مصنوعی را در آزمایشگاه تولید کنند و بعد از این موفقیت سعی کرده اند که بتوانند با تولید نوارهای گوشتی از سلول های بنیادی، اولین همبرگر آزمایشگاهی را مشابه همبرگر واقعی تولید کنند. محصول نهایی این مطالعه نزدیک به ۲۲۰۰۰۰ پوند هزینه بر می دارد.

پیش از این پروفسور پست و همکارانش توانسته بودند با استفاده از سلول های گاو و سرم گوساله تولید همبرگر مصنوعی را یک گام به واقعیت نزدیک کنند. محققین می گویند که می توان با استخراج سلول های بنیادی زنده از گاوها و رشد و تکثیر آن ها در آزمایشگاه موفق به تولید همبرگرهای آزمایشگاهی شد و در این میان نیاز به سلاخی گاو ها نیز نیست. از طرف دیگر زمانی که چنین برنامه ای در مقیاس کلان انجام گیرد از یک جانور می توان میلیون ها برابر حالت طبیعی گوشت بدست آورد. محققین می گویند برای تولید چنین همبرگرهایی نیاز به ۳۰۰۰ نوار بافت عضلانی نیاز است که هر کدام سه سانتی متر طول و یک و نیم سانتی متر عرض دارند و ضخامت آن ها نیز حدود نیم

میلی متر است. برای تولید این نوارها شش هفته زمان لازم است. این گوشت با بیش از ۲۰۰ نوار بافت چربی که آن ها هم به روش مشابه تولید می شود آمیخته می شود تا یک همبرگر تولید شود. برای تولید گوشت، سلول های بنیادی درون یک سوپ از سروم و مواد غذایی مشتق از زجنین گاو کشت داده می شود و این به آن ها اجازه می دهد که رشد کرده و سلول های عضلانی را تولید کنند که می توانند تا ۳۰ بار تکثیر شوند. این نوارهای گوشتی می توانند شبیه سلول های عضلانی واقعی انقباض داشته باشند. این همبرگر مصنوعی مزه ای شبیه گوشت واقعی دارد و اگرچه دارای فیبرهای واقعی و تقریباً صورتی رنگ است اما محققین انتظار دارند که بزودی بتوانند نوارهای گوشتی با رنگ واقعی تری تولید کنند.

به کانال اگرو فود نیوز در تلگرام بپیوندید .