

Piletina uzgojena u laboratoriju poslužena u restoranu u Singapuru

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Subota, 19 Prosinac 2020 18:29

Objavljeno: Subota, 19 Prosinac 2020 18:29

#NOVO, NOVO VRIJEME#

Piletina proizvedena u laboratoriju poslužena je u subotu prvi put u povijesti u restoranu u Singapuru, što je povijesna prekretnica za te proizvođače koji se nadaju da će time pridonijeti smanjenju emisija ugljika koje uzrokuje proizvodnja mesa.

Startup Eat Just objavio je početkom prosinca da je njihovo meso uzgojeno u laboratoriju od životinjskih stanica odobreno za prodaju kao sastojak nuggetsa. Singapur je prva zemlja u svijetu koja je odobrila konzumaciju takvog mesa.

Startup je u srijedu objavio da je prodao prvu pošiljku i to restoranu pod nazivom "1880." u bogatoj četvrti Singapura.

Restoran je u subotu poslužio to meso mladima u dobi od 14 do 18 godina koji su bili pozvani jer su „angažirani za izgradnju boljeg planeta”.

Povijesna večera nije bila otvorena za novinare zbog pandemije covida-19.

Riječ je o „revolucionarnoj etapi u borbi protiv klimatskih promjena i opskrbi svjetskog stanovništva bez uništavanja planeta”, ocijenio je osnivač restorana, Marc Nicholson.

Osnivač Eat Justa, Josh Tetrick, kazao je da smo se tom premijerom „približili svijetu u kojem za većinu mesa koje jedemo neće trebati uništiti nijednu šumu, premjestiti nijedno životinjsko stanište ni koristiti ni kap antibiotika”.

Potrošnja mesa u svijetu trebala bi do 2050. porasti za 70 posto i laboratorijski proizvedeno meso moglo bi uskoro pokriti dio te potražnje, po startupu.

Intenzivni uzgoj mesa uzrokuje emisije metana, snažnog stakleničkog plina.

U nekim zemljama kao što je Brazil taj sektor pridonosi uništavanju šuma, koje su prirodne barijere globalnom zagrijavanju.

Mnogi startupi u svijetu rade na razvoju umjetnog mesa, ali za sada su u eksperimentalnoj fazi.

Razvoj koče visoki troškovi, no Eat Just ističe da je postigao velik napredak u smanjenju troškova.

(Hina)

Piletina uzgojena u laboratoriju poslužena u restoranu u Singapuru

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Subota, 19 Prosinac 2020 18:29

Objavljeno: Subota, 19 Prosinac 2020 18:29

