

Australský potravinářský startup vyrábí první masové kuličky svého druhu s DNA vyhynulého mamuta

[IE interestingengineering.com/innovation/meatballs-with-extinct-mammoth-dna](https://interestingengineering.com/innovation/meatballs-with-extinct-mammoth-dna)

29. března 2023



Mamut srstnatý, který vyhynul před tisíci lety, byl zdrojem výživy pro prehistorické lidi. Nyní australská společnost Vow, která se zabývá pěstováním masa, vrací mamutí maso do moderní doby.

Jak bylo uvedeno, tým Wov a mezinárodní experti v projektu tvrdí, že tento skok způsobí revoluci v potravinářském průmyslu.

Viz také

Vyhynulá DNA mamuta byla použita k výrobě mamutí karbanátky, která byla poté dokončena DNA nejbližšího žijícího příbuzného mamuta, slona afrického. Masová koule byla vystavena ve vědeckém muzeu NEMO v Amsterdamu

"Vybrali jsme si mamutí maso, protože je symbolem ztráty, kterou vymazala změna klimatu," řekl Tim Noakesmith, spoluzakladatel společnosti Vow, jak uvádí Science Alert.

"Čelíme podobnému osudu, pokud nebudeme dělat věci jinak," včetně změn praktik, jako je velkochov a způsob stravování, dodal Noakesmith.



Laboratorní proces mamutí karbanátky.

Wunderman Thompson

Kultivované maso je skutečné zvířecí maso, které bylo vyrobeno s využitím nejmodernější molekulární technologie ze zvířecích buněk spíše než ze skutečných zvířecích buněk. Kultivované maso může dramaticky snížit dopady na životní prostředí často spojené s pravidelnou produkcí masa a může být vytvořeno tak, aby bylo vhodnější z hlediska chuti i nutričního obsahu.

Maso bylo kultivováno vědci po mnoho týdnů, počínaje identifikací genetické sekvence mamutího myoglobinu dodávajícího chuť.

Jak to chutná?

"V tuto chvíli to nebudu jíst, protože jsme tento protein neviděli 4000 let," řekl Ernst Wolvetang z Queensland University's Australian Institute of Bioengineering, který na projektu spolupracoval s Vowem. "Ale po testování bezpečnosti bych byl opravdu zvědavý, jak to chutná."

Nejoblíbenější

Vědci v troubě pomalu vařili obrovskou masovou kouli, než se její zevnějšek nechal zhnědnout plamenem.

"Zapáchalo to trochu, jako když vaříme naše krokodýlí maso," řekl publiku James Ryan, hlavní vědecký důstojník společnosti Vow.

Vytváření udržitelného masa

Vow, první masná firma v Austrálii, se věnuje výrobě chutnějších a výživnějších potravin a zároveň je udržitelnější. Vow využívá tuto technologii k výrobě nových předmětů, které jdou nad rámec napodobování již existujícího masa, na rozdíl od většiny jiných firem, které se specializují na pěstování masa. Společnost Vow ve spolupráci se skupinou vědců, kuchařů a tvůrců zkoumá nové chutě, textury a nutriční výhody.

1. Domov
2. Inovace

 ZOBRAZIT KOMENTÁŘ (0) 