

„Syntetyczne mięso” nowy wielki biznes Billa Gatesa

Od jakiegoś czasu w mediach rozgorzała gorąca dyskusja o tym, jak krowie gazy są zabójcze dla klimatu i dla naszej planety. Ekolodzy krzyczą o nasilających się zmianach klimatycznych spowodowanych przez krowie placki. Zaskoczeni tak absurdalnymi argumentami, nie rozumiemy, dlaczego nasze krowy z dnia na dzień zostały postawione pod ścianą i z całą bezwzględnością oskarżone o zatrucie świata i zmiany klimatyczne. Jednak jak wiemy z doświadczenia, jeżeli nie wiadomo o co chodzi, zawsze w grę wchodzi pieniądze. W tym wypadku jest tak samo, czy tego chcemy, czy nie, jesteśmy świadkami nadchodzącej rewolucji żywieniowej, zaplanowanej i wprowadzanej w nasze życie przez niektóre organizacje i koncerny światowe.

Najprawdopodobniej wielu z nas potraktowało informację, która w roku 2013 przebiegła świat, o pierwszym kotlecie in vitro i jego zawrotnej cenie 325tyś dolarów, jako jeszcze jedną ciekawostkę naukową.

Jednak niektórych ta wiadomość zauroczyła i pobudziła do działania. Bill Gates, Kimbal Musk (brat Elon Musk), Richard Branson (właściciel Virgin), gigant biotechnologicznego Cargill, wraz z innymi poczuli wielki interes i zainwestowali wiele milionów dolarów w firmę Memphis Meats z San Francisco, USA. Podążając za Forbes, w ubiegłym roku dwanaście firm zajmujących się produkcją in vitro zebrało 50 mln USD, co jest dwukrotnie więcej niż w 2018 r. Wśród tych firm należy wymienić Memphis Meats z siedzibą w USA, zebrało 22 mln USD, hiszpański Cubiq Foods zebrał 14 mln USD i Mosa Meat - 9 mln USD.

Memphis Meats razem z Perfect Foods (USA), Mosa Meats (Holandia), czy SuperMeat (Izrael) od kilku lat uczestniczą w wyścigu o produkcję hamburgerów z próbki w przystępnej cenie. Te firmy wprowadzają technologię tworzenia mięsa w laboratoriach i już produkują wołowinę, oraz mięso z kurczaka i kaczki bezpośrednio z surowych komórek zwierzęcych, którą od niedawna możemy znaleźć na naszych stołach.

Ta nowoczesna produkcja „Przypomina bardziej browar niż farmę hodowlaną” - powiedział przedstawiciel firmy Fortune. Produkcja polega na selekcjonowaniu komórek, a następnie rozmnaża się je za pomocą mieszanki cukru, aminokwasów, tłuszczów i wody. Proces ten trwa od trzech do sześciu miesięcy i jak mówią fachowcy: mięso można zbierać. „Jest to krótszy proces i nie wymaga tak długiego łańcucha produkcyjnego, jak metoda

tradycyjna”. Ten proces produkcji nazywany jest udomowieniem komórek i jak mówią, zamiast hodować bydło, hodują gotowe mięso.

Mając jednak silną konkurencję w tradycyjnej hodowli oraz przyzwyczajenia zwykłych śmiertelników, usilnie pracują, aby wyeliminować farmy i rzeźnie z powierzchni ziemi, jak również zmienić zwyczaje konsumpcji. Naukowcy zaangażowani w rozwój biotechnologii potrzebnej do produkcji sztucznego mięsa przekonują, że w ten sposób radykalnie zmniejszymy emisję gazów cieplarnianych i obniżymy zużycie energii. Dzięki czemu nie będziemy więcej musieli zabijać zwierząt, aby zdobyć pożywienie i co najważniejsze zostanie zlikwidowanych wiele farm.

Dlatego, od jakiegoś czasu mamy tak wielki nacisk propagandowy na szkodliwość hodowli zwierząt dla środowiska.

Jedną z głównych pokus inwestycyjnych do produkcji mięsa syntetycznego jest fakt, że nie jest zależna od tak wielu składników w łańcuchu produkcyjnym, jak hodowla tradycyjna. Nawet firma Cargill, której jedną z podstawowych działalności jest produkcja pasz dla zwierząt gospodarskich, inwestuje miliony w produkcję sztucznej żywności. Jak powiedział Seth Bannon, współzałożyciel firmy inwestycyjnej Fifty Years i jeden z inwestorów Memphis Meats „Zamiast wykorzystywać zwierzęta jako maszyny przekształcające rośliny w białko do tworzenia rzeczy, które lubimy jeść, pić i ubierać, możemy użyć biologii do tworzenia tych rzeczy bezpośrednio”. Jak twierdzą przedstawiciele TechCrunch „Jest to największa innowacja w branży mięsnej od 10 000 lat, odkąd ludzie zaczęli hodować bydło”.

Zatem stek z próbki laboratoryjnej według tej idei jest rozumiany jako czysta opcja i „etycznie lepsza”.

Dr. Uma Valetti założycielka firmy Memphis Meats twierdzi, że jest to zdrowsza alternatywa dla mięsa, ponieważ dzięki takiemu procesowi produkcji można dopracować zawartość białka i innych składników w produkcie. „Chcemy, aby świat nadal jadł to, co uwielbia” - powiedziała Dr. Uma Valetti, jednak nie jesteśmy pewni, czy najlepszą opcją dla zdrowia jest dalsze spożywanie tak dużej ilości białka?”

Produkcję jedzenia syntetycznego promuje się jako klucz do uratowania środowiska przed zniszczeniem spowodowanym intensywną hodowlą zwierząt gospodarskich. Jak twierdzą, do produkcji jedzenia w laboratoriach potrzebne jest tylko 1% ziemi i 10% wody wykorzystywanej w tradycyjnym rolnictwie.

Wyeliminowanie produkcji mięsa w sposób naturalny, taki jaki znamy do dnia dzisiejszego i wprowadzenie z tak wielką determinacją na rynek jedzenia z próbki prowadzi do jednego wniosku. Kto ma w swojej gestii produkcję żywności, ten ma władzę i rządzi światem i ta żądza napędza marzenia inwestorów takich jak Bill Gates, czy Kimbal Musk.

autor: E. Marcinkowska
źródło: wicipolskie.com