

# Мясо для вегетарианцев: можно ли воссоздать питательные свойства, текстуру и вкус мяса и яиц

Согласно презентациям, сделанным на ежегодной выставке Института пищевых технологий в Лас Вегасе, исследователи в области продуктов питания работают над тем, чтобы воссоздать питательные свойства, текстуру и вкус мяса и яиц при помощи продуктов растительного происхождения и выращенных в лабораторных условиях клеток.

“Растительное мясо (заменитель мяса) нового поколения, по всей видимости, будет способно полностью имитировать продукты из животных белков”, цитирует портал ScienceDaily слова Николаса Дж. Дженовезе – консультанта Университета Миссури (Коламбия). Кроме того, ученые научились в лабораторных условиях выращивать мышечные волокна, которые со временем могут заменить курицу, говядину и свинину.

“Стараясь как можно точнее воспроизвести текстуру, вкус и прочие характеристики мяса, наука

постепенно приближает тот день, когда курица, говядина и другие виды мяса смогут быть получены только на растительной основе, а животные для этого уже не понадобятся”, – говорит Этан Браун – основатель и генеральный директор “Сэведж-ривер фармс” – компании, которая недавно представила на рынке полученный на растительной основе заменитель курицы.

По описанию Мерко Бетти – доцента факультета сельского хозяйства и пищевых технологий в университете провинции Альберта (Канада) – процесс получения искусственно выращенного мяса в лабораторных условиях включает в себя сбор клеток при помощи биопсии (возможно также использовать стволовые клетки зародыша), их изоляцию, а затем, при помощи сыворотки с факторами роста, выращивание из них мышечных волокон.

*Джерело: Ecoportal.su*