

## [Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

# Pierwszy hamburger z laboratorium czeka na prezentację i spożycie



**Pierwszy, wyhodowany w laboratorium kotlet zostanie zaprezentowany i zjedzony na konferencji prasowej w Londynie - informuje Reuters.**

Wyhodowany in-vitro hamburger zostanie usmażony na patelni i zjedzony przez dwóch ochotników.

Stworzono go w holenderskim laboratorium pod kierunkiem eksperta w dziedzinie biologii naczyniowej z University of Maastricht, Marka Posta. Razem z zespołem naukowców ten udowodnił, że możliwe jest wyhodowanie mięsa w szalkach Petriego, i że tak uzyskany produkt może się kiedyś stać alternatywą dla mięsa z hodowli tradycyjnej.

Holendrzy wyhodowali mięso z komórek pochodzących od krowy. Ich białko zostało połączone w pasma mięśni, z których ostatecznie zrobiono coś w rodzaju pasztetu, doprawionego jak najbardziej tradycyjnie - bułką tartą, solą i jajecznym proszkiem. Kolor zapewnił dodatek soku z buraków i szafranu.

*"Burger powstał z komórek mięśni krowy. W żaden sposób ich nie zmienialiśmy" - zapewniał Post. - "Żeby się jednak powiodło, mięso musi wyglądać, pachnieć i - mam nadzieję - smakować - jak najbardziej prawdziwie".*

Kotlet waży 142 g i kosztuje 215 tys. funtów. Trudno sobie wyobrazić, by przy takiej cenie mógł trafić na stoły zwykłych ludzi. Prace Posta dają jednak nadzieję na to, że w przyszłości produkcja mięsa będzie prowadzona w sposób bardziej zrównoważony i przyjazny dla środowiska, niż dziś. Według raportu FAO (Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa) z 2006 r., rolnictwo zindustrializowane na dużą skalę przyczynia się do zmian klimatu, skażenia powietrza, degradacji ziemi uprawnej, zużycia energii, wylesiania i zaniku bioróżnorodności.

W raporcie tym (pt. Livestock's Long Shadow) można przeczytać, że przemysł związany z produkcją mięsa odpowiada za ok. 18 proc. globalnych emisji gazów cieplarnianych. Liczba ta wzrośnie, kiedy na spożycie większych ilości mięsa będą sobie mogli pozwolić konsumenci w krajach szybko rozwijających się, np. Chinach i Indiach.

Według Światowej Organizacji Zdrowia do 2030 r. roczna produkcja mięsa ma wzrosnąć do 376 mln ton (z 218 mln ton w okresie 1997-1999). Jednocześnie jeszcze bardziej wzrośnie zapotrzebowanie ze strony coraz większej populacji mieszkańców Ziemi.

Prace dające nadzieję na hodowlę mięsa w laboratorium dobrze przyjęli obrońcy praw zwierząt. *"Technologia in vitro daje nadzieję na to, że nie będzie już ciężarówek wyładowanych krowami i kurami, rzeźni i przemysłowych farm" - podkreślała organizacja People for the Ethical Treatment of Animals (PETA). - "Zmniejszy emisje węgla, pozwoli oszczędzić wodę i sprawi, że zasoby żywności staną się bardziej bezpieczne".*

Opublikowane w 2011 r. wyniki porównania wpływu, jaki ma na środowisko produkcja różnego rodzaju mięsa (jagnięciny, wieprzowiny, wołowiny i mięsa z laboratorium) wskazują, że to właśnie ostatnia opcja ma na środowisko najmniejszy wpływ.

Hodowla mięsa in-vitro, w porównaniu z hodowlą tradycyjną, pozwala zaoszczędzić od 35 do 60 proc. energii, i wyemitować od 80 do 95 proc. mniej gazów cieplarnianych. Wymaga też wykorzystania ok. 98 proc. mniej ziemi - obliczyła Hanna Tuomisto, reprezentująca Wildlife Conservation Research Unit na Oxford University.

Zapowiedziana publiczna degustacja będzie pierwszym takim wydarzeniem na świecie. Holenderscy naukowcy oceniają jednak, że produkcja mięsa w laboratorium na skalę przemysłową będzie możliwa już w ciągu 20 lat.

Źródło: <http://www.pap.pl>

<http://laboratoria.net/aktualnosci/18882.html>



27-03-2025

## [Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

## [Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

## [W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#)

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

## [Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...](#)

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

## [Błonica - choroba groźna także dla dorosłych](#)

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

## [87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

## [Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych](#)

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

## [Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy](#)

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

**Informacje dnia:** [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#) [Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców;](#) [w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych](#) [87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na](#)

[targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

## **Partnerzy**