

[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>

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



30-04-2026

[PCI Days 2026](#)

16-18 czerwca 2026 r. | EXPO XXI Warszawa | Do zobaczenia na PCI Days 2026!



27-04-2026

[Studenci opracowali system zapobiegający zaśnięciu za kierownicą](#)

Opracowali studenci Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie.



27-04-2026

Wielofunkcyjne nanocząstki do produkcji wodoru

Wodór można traktować jako ekologiczny nośnik energii.



27-04-2026

Jak wybrać bezpieczną wodę podziemną do picia

W skałach mogą znajdować się naturalne pierwiastki promieniotwórcze.



27-04-2026

Technologia spersonalizowanego wzbogacania mleka dla wcześniaków

Projekt jest obecnie na wczesnym etapie realizacji.



22-04-2026

Rozwiązania Watson-Marlow wspierają proces produkcyjny Torbay Pharma

Poprzez powtarzalną szczelność zamknięć i precyzyjne dozowanie.



13-04-2026

Mity na temat epilepsji

Atak epilepsji nie zawsze przebiega tak samo.



13-04-2026

Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie

Wynika z danych naukowców unijnego programu obserwacji Ziemi Copernicus.

Informacje dnia: [PCI Days 2026](#) [Studenci opracowali system zapobiegający zaśnieżeniu za kierownicą](#) [Wielofunkcyjne nanocząstki do produkcji wodoru](#) [Jak wybrać bezpieczną wodę podziemną do picia](#) [Technologia spersonalizowanego wzbogacania mleka dla wcześniaków](#) [Rozwiązania Watson-Marlow wspierają proces produkcyjny Torbay Pharma](#) [PCI Days 2026](#) [Studenci opracowali system zapobiegający zaśnieżeniu za kierownicą](#) [Wielofunkcyjne nanocząstki do produkcji wodoru](#) [Jak wybrać bezpieczną wodę podziemną do picia](#) [Technologia spersonalizowanego](#)

[wzbogacania mleka dla wcześniaków](#) [Rozwiązania Watson-Marlow wspierają proces produkcyjny Torbay Pharma](#) [PCI Days 2026](#) [Studenci opracowali system zapobiegający zaśnięciu za kierownicą](#) [Wielofunkcyjne nanocząstki do produkcji wodoru](#) [Jak wybrać bezpieczną wodę podziemną do picia](#) [Technologia spersonalizowanego wzbogacania mleka dla wcześniaków](#) [Rozwiązania Watson-Marlow wspierają proces produkcyjny Torbay Pharma](#)

Partnerzy