

[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](#)



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

[Strona główna](#) > [Edukacja](#)

Produkcja mięsa komórkowego coraz tańsza

Pierwszy "sztuczny" burger wytworzony 10 lat temu, kosztował 250 tys. dolarów, obecnie szaszłyk z kurczaka można kupić już za 14 dolarów. Na całym świecie coraz więcej firm angażuje się w produkcję mięsa komórkowego. W tym wyścigu bierze udział też polska firma LabFarm.

Od wielu lat naukowcy na całym świecie zastanawiają się jak zaspokoić potrzeby konsumentów na mięso, a przy tym troszczyć się o środowisko naturalne. Wiele firm postawiło na produkcję roślinnych zamienników mięsa, część także dotychczasowych producentów tradycyjnego mięsa uważa, że rozwiązaniem może być pozyskiwanie mięsa produkowanego metodą komórkową, czyli taką, w której ze zwierzęcia pobierane jest tylko kilka komórek i rozmnażanie ich laboratoryjnie.

Chodzi o to, by przy zastosowaniu innowacyjnych technologii uzyskać mięso komórkowe jak najtaniej i na taką skalę, tak by w jakiejś części mogło ono zastąpić mięso z ubijanych zwierząt. Konsument wtedy go kupi, gdy cena "komórkowego" burgera, będzie porównywalna z ceną tradycyjnego. Według analityków, w 2040 r. mięso komórkowe będzie miało udział w rynku na poziomie 35 proc.

Na nowatorską produkcję mięsa komórkowego zdecydowała się polska firma LabFarm, której głównym inwestorem jest właściciel drobiarskiej grupy KPS Food Jarosław Krzyżanowski. Prace badawcze rozpoczęły się w grudniu 2022 r. od uruchomienia laboratorium, które mieści się na warszawskim Wilanowie. Aktualnie trwają w nim prace nad wyhodowaniem komórek mięsa drobiowego, które polegają na coraz większym ich namnażaniu. Od czerwca tego roku procesy te prowadzone są w specjalnych naczyniach hodowlanych, bioreaktorach od amerykańskiego producenta - poinformował PAP szef firmy LabFarm Wiesław Macherzyński.

Obecnie zespół naukowców skupia się na mięsie drobiowym, ale w przyszłości brane są pod uwagę także inne gatunki mięsa np. wołowina. Faza rozwojowa badawcza przewidziana jest na dwa lata. W planach jest także budowa centrum badawczego nowoczesnych technologii w Pionkach i uruchomienie linii pilotażowej w 2025 - zaznaczył Macherzyński. W przyszłości firma będzie starała się pozyskać inwestorów dla tej inwestycji, a już teraz aplikuje o unijne granty.

Mięso hodowane metodą komórkową zostało po raz pierwszy zaprezentowane konsumentom 10 lat temu. Od tego czasu rynek mocno się rozwinął, koszty produkcji spadły, świadomość wzrosła, a pierwsze organy regulacyjne wydają pozwolenia na wprowadzanie produktów z mięsa komórkowego na rynek - wyliczał Macherzyński.

W sierpniu 2013 roku dr Mark Post (współzałożyciel holenderskiej firmy Mosa Meat) wraz z zespołem zaprezentowali pierwszego na świecie burgera z wołowiny hodowlanej. Jego opracowanie zajęło im ponad dwa lata i kosztowało 250 tysięcy euro.

W grudniu 2020 r. Singapurska Agencja ds. Żywności (SFA) jako pierwszy organ regulacyjny na świecie, zatwierdziła sprzedaż produktu z kurczaka wykonanego z hodowlanego mięsa. Jego producent (firma GOOD Meat) stopniowo obniżał koszty produkcji, obecnie szaszłyk z kurczaka jest dostępny w Singapurze za jedyne 14 dolarów. Od tego lata kurczak "z próbki" sprzedawany jest w restauracji China Chilcano w Waszyngtonie, a od sierpnia ten nowatorski produkt można zjeść w barze Crenn w San Francisco - zaznaczył szef spółki LabFarm.

Obecnie rozwojem i produkcją hodowlanego mięsa i owoców morza zajmuje się ok. 150 firm na całym świecie. Prym w rozwoju i wsparciu produkcji mięsa komórkowego wiezie Singapur. Również Stany Zjednoczone niedawno zezwoliły na sprzedaż mięsa wytwarzanego tą metodą. Produkcją interesują się również Chiny. W wytworzenie mięsa komórkowego angażują się najwięksi gracze tradycyjnego przemysłu mięsnego jak Tyson Foods (koncern z USA), Cargill (USA) czy JBS (koncern brazylijski).

W rozwój produkcji alternatywnych zamienników mięsa włącza się również Unia Europejska i rządy poszczególnych krajów. Tylko w ubr. - jak, wynika z raportu przygotowanego przez Good Food Institute (GFI) - kraje UE przeznaczyły ponad 370 mln euro na wsparcie produkcji białka roślinnego mającego zastąpić mięso oraz na badania nad mięsem hodowanym w laboratorium. Najbardziej zaangażowane w tą produkcję jest Dania (która stawia na mięso roślinne) i Holandia (wspiera produkcję mięsa komórkowego), ale prace trwają też w Wielkiej Brytanii, Niemczech czy Francji.

Na przeciwnym biegunie znajdują się Włochy, gdzie prawicowy rząd poparł projekt ustawy zakazującej mięsa produkowanego laboratoryjnie i innej syntetycznej żywności, podkreślając dziedzictwo włoskiej żywności i ochronę zdrowia.

Mięso komórkowe jest na tyle nowością, że na razie w wielu krajach, w tym w UE i w Polsce nie ma regulacji prawnych dopuszczających je do sprzedaży. W ocenie Macherzyńskiego, powstanie stosownych przepisów - to kwestia 3-4 lat.

Źródło: pap.pl

<https://laboratoria.net/edukacja/31975.html>

Informacje dnia: [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](#) [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](#) [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