

E. Huff: USA SCHVÁLILI KURACIE MÄSO VYPESTOVANÉ V LABORATÓRIU Z RAKOVINOVÝCH BUNIEK. Ste pripravení na nádorové nugetky?

- CZ24 News | 13. dubna 2023

USA: Umelé kuracie mäso pestované v „bioreaktoroch“ z nehrdzavejúcej ocele je ďalšou vecou, ktorá sa vďaka americkému Úradu pre potraviny a liečivá (FDA) dostáva na americký potravinový trh.

Skorumpovaná federálna regulačná agentúra dala zelenú nielen jednému, ale hneď dvom rôznym laboratórnym výrobkom z „kuracieho mäsa“ pre ľudskú spotrebu. Prvý je vyrábaný spoločnosťou Upside Foods a druhý spoločnosťou GOOD Meat, obe so sídlom v Kalifornii (Good Meat má tiež kanceláriu v Singapure).

Minulý rok agentúra FDA oznámila, že laboratórne získané „kura“ vyrobené spoločnosťou Upside Foods je „bezpečné na konzumáciu“, čo znamená, že spoločnosť ho môže čoskoro začať hromadne vyrábať pre spotrebiteľský trh.

„Na výrobu umelého mäsa spoločnosť Upside Foods odoberá bunky z tkanív živých zvierat a tieto bunky potom používa na pestovanie mäsa v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele známych ako bioreaktory,“ vysvetľuje jedna správa.

Agentúra FDA hrdo oznámila, že nemá „žiadne ďalšie otázky“ o bezpečnosti falošného mäsa od firmy Upside Foods, ktoré komisár Robert M. Califf vyhlásil za bezpečné pre ľudskú spotrebu.

„Svet zažíva potravinovú revolúciu,“ povedal Califf.

„Pokrok v technológii bunkových kultúr umožňuje vývojárom potravín používať živočíšne bunky získané z hydiny a morských plodov pri výrobe potravín, pričom sa očakáva, že tieto produkty budú v blízkej budúcnosti pripravené pre americký potravinový trh.

(Súvisiace: Pozrite si [predchádzajúce spravodajstvo](#) z minulého roka o ohavnosti známej ako „mäso“ pestované v laboratóriu a prečo by ste sa mu mali za každú cenu vyhýbať.)

Komisár FDA Robert M. Califf hovorí, že hlavným cieľom agentúry je propagovať falošné potraviny

Califf ďalej pochválil priemysel na výrobu falošného mäsa za podporu vlastnej misie FDA, ktorá zjavne zahŕňa schvaľovanie všetkého, čo je syntetické a pre ľudí nezdravé.

„Cieľom FDA je podporovať inovácie v potravinárskych technológiách, pričom vždy bude našou prvou prioritou bezpečnosť potravín dostupných pre amerických spotrebiteľov,“ priznal Califf.

Zakladateľka a generálna riaditeľka firmy Upside Foods Uma Valetiová verejne oslávila rozhodnutie FDA a označila ho za skutočne dobrú vec pre zisk spoločnosti.

Pokiaľ ide o firmu Good Meat, agentúra Reuters pochválila rozhodnutie FDA urobiť z ich produktu druhý „pestovaný mäsový výrobok“ dostupný na trhu.

„Kuracie mäso od firmy Good Meat je druhým umelo vypestovaným mäsovým výrobkom, ktorý dostal od FDA „list bez otázok“ (schválenie) po tom, čo kalifornská spoločnosť Upside Foods minulý rok v novembri dostala zelenú od regulátora pre svoje kultivované kuracie prsia,“ hlásia falošné médiá hlavného prúdu.

„List znamená, že FDA akceptuje záver spoločnosti, že jej výrobok je bezpečný pre ľudí.“

Rovnako ako v prípade spoločnosti Upside Foods, FDA uviedla, že nemá „v súčasnosti žiadne otázky o závere spoločnosti Good Meat, že potraviny zložené alebo obsahujúce kultivovaný materiál kuracích buniek sú rovnako bezpečné ako porovnateľné potraviny vyrobené inými metódami.“

Majte na pamäti, že FDA vám stále nedovolí kupovať a predávať prírodné surové mlieko alebo maslové výrobky. Tieto zdravé potraviny sú podľa agentúry „nebezpečné“. Ale falošné mäso vypestované v laboratóriu? Bez problémov!

Spojené štáty americké sú teraz bližšie ako kedykoľvek predtým k tomu, aby sa falošné kuracie mäso a iné falošné mäsové výrobky dostali nielen do regálov obchodov, ale aj do jedálnych lístkov reštaurácií.

Je pravdepodobné, že v blízkej budúcnosti budú akékoľvek mäsové výrobky objednané v štandardnej reštaurácii obsahovať syntetizované ingrediencie, ktoré vyzerajú, voňajú a chutia ako skutočné veci – a pravdepodobne o tom ani nebudete vedieť, pretože regulačné úrady sú známe tým, že nevyžadujú správne označovanie takýchto vecí.

Záver

„Trvá dva týždne, kým sa vypestuje jedno kurča, tisíc kurčiat alebo 100 000 kurčiat,“ povedala Valetiová médiám o tom, ako dlho trvá, kým sa kuracie mäso jej firmy vytvorí v laboratórnom bioreaktore.

Mocnosti menia všetko na ohavnosť, vrátane jedla, ktorým krmíte svoju rodinu. Ak sa chcete dozvedieť viac, navštívte stránku [Frankenfood.news](https://www.frankenfood.news).

AUTOR: Ethan Huff

[ZDROJ](#)

Zpracoval: [Badatel.net](https://www.badatel.net)