

V „kuřecím masu“ z laboratoře byla nalezena DNA z hlodavců

- CZ24 News | 16. ledna 2024

Skutečné maso má být v budoucnu velkou vzácností, jak plánují globalisté. Mezitím chtějí lidstvo přeučit na vegetariánství či dokonce veganství, protože z jídelníčku se má vyřazovat i skutečné mléko a vejce. Místo živočišných produktů by měly existovat náhražky v podobě hmyzu nebo masa laboratorního.

Z toho důvodu se již schvalují ke konzumaci některé druhy hmyzu (v EU jsou nyní povoleny 4 druhy hmyzu a u několika dalších schvalovací proces probíhá, stejně jako u umělého masa) a ve velkém se staví továrny na výrobu různých náhražek masa, mléka i vajec.

Tyto náhražky mají být časem nabízeny těm, kdo nebudou chtít přejít na veganskou stravu. Ostatně, všimněte si, jak jsou v poslední době propagovány náhražky mléka.

Umělé laboratorní maso má zatím jeden zásadní problém, který nepodporuje jeho distribuci ve velkém: je příliš drahé. Nyní je proto hlavním cílem vymyslet výrobní proces tak, aby se postupně cenově vyrovnalo masu skutečnému. Podobné snahy jsou nyní u hmyzu, který je zatím výrazně dražší než maso, byť značně zdražené.

I když je umělé maso propagováno jako „udržitelná náhražka“ s tím, že se tímto eliminují „dýchající a prdící“ zvířata, ve skutečnosti se zjistilo, že jeho výrobní proces vyprodukuje víc CO₂ než je tomu v případě masa ze zvířat.

Nicméně přesto je toto „maso“ propagováno a například ve Španělsku se již staví největší továrna na jeho výrobu na světě. Ta má zřejmě do budoucna zásobit celou EU.

Ve výrobě umělého masa jsou ovšem velmi napřed v USA, kde byl jeho prodej nedávno schválen. Mezitím se ukazuje, že v případě umělého masa vlastně ani nemusíte vědět, co ve skutečnosti jíte...

[Miliardáři](#) investují nemalé peníze do pěstování imitace masa v laboratoři. Výsledek však není uspokojivý pro lidské zdraví ani pro životní prostředí. DNA hlodavců byla objevena například v buněčné linii od společnosti Upside Foods, která vyrábí syntetické kuřecí maso.

V posledních letech významně vzrostl obrovský průmysl náhražek masa. Patří sem i syntetické maso z laboratoře. Je však více než sporné, zda je to pro lidi i životní prostředí zdravější než maso.

Americký osteopatický lékař Joseph Mercola nyní [informuje](#) na svém Substacku o problémech [Upside Foods](#) s průmyslovou výrobou syntetického kuřecího masa.

Společnost má vedoucí postavení na trhu s umělým masem. Podle Mercoly se Upside musel potýkat mimo jiné s problémy s kontaminací DNA hlodavců v jedné ze svých „kuřecích buněčných linií.“

Syntetické maso je uváděno na trh jako ekologicky šetrná alternativa k masu, zejména společnostmi ze Silicon Valley.

Lékař však nečiní pozitivní závěr. Poukazuje na [studii](#), která naznačuje, že dopad produkce masa pěstovaného v laboratoři na životní prostředí je „pravděpodobně řádově vyšší“ než průměrná produkce hovězího masa.

Pokud jde konkrétně o emise CO₂ : Ať už je názor na toto téma jakýkoli, tolik vychvalovaná údajná „klimatická šetrnost“ laboratorního masa se nezdá odpovídat skutečnosti.

Další [práce](#) přichází k závěru, že i při použití obnovitelných zdrojů energie by uhlíková stopa laboratorního kuřecího masa mohla být podobná jako u konvenčního drůbežího masa.

„Zdá se, že pro spotřebitele to není o nic lepší. V testech společnosti Upside například v některých vzorcích našli 20krát více olova než v konvenčně chovaném kuřeti,“ řekl Mercola.

Laboratorní masná výroba také často využívá živočišné složky (zvířecí embrya). Tím je porušena zásada produkce masa bez zabíjení zvířat.

Ačkoli byly prezentovány drahé bioreaktory z nerezové oceli, Upside podle osteopata vyrábí pouze malá množství syntetického masa v plastových nádobách na jedno použití.

Mercola poznamenává, že farmáři, kteří produkují organicky, spolupracují s přírodou, zatímco startupy v potravinářském průmyslu spoléhají na geneticky modifikovanou mikrobiální fermentaci.

[ZDROJ](#)

Zpracoval: Slovanka/Necenzurovaná Pravda