

Vědci napojení na WEF prezentují falešné maso vyrobené z plísní

- CZ24 News | 22. března 2024

SVĚT: Falešné maso a hmyz mají být budoucí náhražkou skutečného masa. Náhražky nám mají být nabídnuty i za další živočišné produkty jako je mléko či vejce.

Umělé maso se vyrábí buď jako veganská varianta (čistě rostlinné, pouze s různými ochucovadly, aby se chutí alespoň vzdáleně podobalo masu) nebo z buněk odebraných například z embryí daného zvířete. Tyto buňky se dále dělí (podobný princip jako rakovinné bujení).

Nyní se objevila nová varianta umělého „masa,“ tentokrát z plísní...

[Skupina vědců](#) sdružených ve Světovém ekonomickém fóru (WEF) odhalila novou napodobeninu „masa“ vypěstovaného v laboratoři z plísně.

Nové syntetické „maso“ bez zvířat bylo vyvinuto výzkumníky z Lawrence Berkeley National Laboratory a University of California-Berkeley.

Vedoucí vědecký pracovník laboratoře Lawrence Berkeley National Laboratory [Joachim Seel](#) je v globalistickém WEF uveden jako „příspěvatel do agendy.“

Vědci tvrdí, že „odemkli“ potenciál hub k vytvoření toho, co nazývají „udržitelné, zdravé a chutné alternativy jídla.“

Tato nová studie zkoumá roli biotechnologie při nahrazování agrobyznysu, protože náhražky „masa“ již globalisté stále více tlačí na veřejnost.

Vayu Hill-Maini, šéfkuchař a bioinženýr pracující v biologických vědách v Berkeley Lab, a tým výzkumníků věří, že jejich umělé maso je v popředí této potravinářské revoluce.

Vědci sdružení ve WEF chtěli zjistit, jak lze modifikující geny v houbách využít k výrobě „potravin“ pro masovou spotřebu.

„Myslím, že základním aspektem syntetické biologie je, že těžíme z organismů, které se vyvinuly tak, aby dělaly určité věci opravdu dobře,“ řekl Hill-Maini, postdoktorandský výzkumník na UC Berkeley v tiskové zprávě.

„Snažíme se zjistit, co ta houba dělá, a pokusíme se to rozluštit a vylepšit ji. A myslím, že to je důležitý aspekt, že nemusíme zavádět geny z cizích druhů.

Zkoumáme, jak můžeme dát věci dohromady a využít to, co už existuje.“

Výzkum publikovaný v časopise [Nature Communications](#) se soustředil na mnohobuněčnou houbu známou jako *Aspergillus oryzae* neboli plíseň koji.

Tato houba má dlouhou tradici ve východní Asii, kde se používá ke fermentaci škrobu k výrobě saké, sójové omáčky a miso.

Pomocí systému úpravy genu CRISPR-Cas9 tým provedl přesné změny v genomu plísně koji.

Tyto změny přeměnily dříve bílou houbu na červenou, což umožnilo vyrobit „burger“ na bázi houby s minimálním zpracováním.

„Myslíme si, že existuje velký prostor pro zkoumání textury změnou vláknité morfologie buněk,“ vysvětluje Hill-Maini, který byl během studie členem Millerova institutu pro základní výzkum vědy na UC Berkeley.

„Mimo jiné bychom mohli naprogramovat strukturu vláken tak, aby byla delší, což by vytvořilo zážitek připomínající maso.

A pak bychom mohli přemýšlet o zlepšení složení lipidů, abychom zlepšili pocit v ústech a nutriční hodnotu. Jsem opravdu nadšený, když vidím, jak můžeme dále prozkoumat houbu a upravit její strukturu a metabolismus pro výživu.“

„Tento výzkum nejen otevírá dveře novým zdrojům potravy, které obcházejí náklady a etické obavy spojené s produkcí masa, ale také představuje významný pokrok v oblasti syntetické biologie.

Díky své schopnosti účinně přeměňovat uhlík na různé molekuly představují houby dříve nevyužitý zdroj pro výrobu potravin, biopaliv a dokonce i léků.

Tyto organismy se používají při výrobě potravin po staletí a jsou neuvěřitelně účinné při přeměně uhlíku na různé složité molekuly, včetně mnoha, které by bylo obtížné vyrobit s klasickými hostiteli, jako jsou pivovarské kvasnice nebo E. coli,“ vysvětluje Jay Keasling, hlavní řešitel Vědec v Berkeley Lab a profesor na UC Berkeley.

„Rozluštěním plísňe koji prostřednictvím vývoje těchto nástrojů odemykáme potenciál obrovské nové skupiny hostitelů, které můžeme využít k výrobě potravin, cenných chemikálií, energeticky bohatých biopaliv a léků. Toto je vzrušující nová cesta pro organickou produkci.“

Společnost Hill-Maini se zavázala zajistit, že budoucí produkty na bázi hub budou nejen „udržitelné a zdravé,“ ale také široce konzumované.

Tým nyní experimentuje s Neurospora intermedia, další mnohobuněčnou houbou.

Plánují vyvinout nový dezert, protože se snaží nahradit tradiční maso a mléčné výrobky „potravinami“ vypěstovanými v laboratoři.

Zpracoval: Slovanka/Necenzurovaná Pravda

[ZDROJ](#)