

Mi fán terem a m?hús?

2024 szeptember 28. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Ki rendelne magának egy étteremben laboratóriumban tenyésztett fehérjeterméket?

Ki rendelne magának egy étteremben laboratóriumban tenyésztett fehérjeterméket? Vélhet?en nem sokan, mert akár hasábburgonyával, akár friss salátával tálalják is, az attól még laboratóriumban tenyésztett fehérjetermék

lenne. Tegnap érkezett a hír, miszerint befutott az els?, laboratóriumi körülmények között el?állított fehérjetermék engedélyezési kérelme az Európai Bizottsághoz. Méghozzá egy francia vállalat libamájra emlékeztet? termékér?l van szó. Ez olyasmi lehet, mint a fegyvernek látszó tárgy. Tehát olyan, mint amilyennek kinéz, de nem az.
A laboratóriumi körülmények között el?állított valamikkel kapcsolatban még sok a megválaszolatlan kérdés. Az viszont bizonyos, hogy a humánegészségügyi és az élelmiszer-biztonsági kockázatok mellett a hagyományos élelmiszer-termelésre is jelent?s hatással lesznek. Ez utóbbi esetben már a jelenr?l érdemes beszélni.

A holland gazdák például akkor kapnak támogatást, ha nem termelnek.

A Brüsszel által jóváhagyott program segítségével Hollandia százszázalékos vissza nem térítend? támogatást nyújt azoknak az állattartóknak, akik önkéntesen felhagynak tevékenységükkel.

A cél az, hogy a farmerek ne állítsanak el? több húst. A holland kormány érve nem meglep?, miszerint az „intézkedés mérföldk? a klímaváltozás elleni küzdelemben”. Nyilván a klímavédelem részeként kellene rovarfehérjékkel kevert élelmiszereket is fogyasztanunk. Miel?tt felkiáltanánk, hogy „Mentsük meg a Földet, együnk tücsköt!”, álljunk meg néhány pillanatra!
A Magyar Nemzet hasábjain nemrégiben arra hívta fel a figyelmet egy gasztronómiai szakért?, hogy bizony-bizony, üzleti érdekek sejlenek fel a folyamatok hátterében. Cégek épültek fel arra, hogy olyan adalékanyagokat gyártsanak, amelyeket aztán különböz? élelmiszerekhez kevernek hozzá. A többi között azért, hogy emelkedjen az adott termék fehérjetartalma. Innen könnyen megfejthet? a képlet: mivel a rovarok olcsón és gyorsan szaporíthatók, egy tonna rovarfehérje el?állítása sokkal kevésbé költséges, mint egy tonna marhahúsé.

Ha egy érdekcsoport lobbiereje megn?, akkor felkereshetik az Európai Parlament „legzöldebb” politikusait, akik majd elmondják ország-világ el?tt, hogy ha nem változtatunk, akkor a tehenek bélgázkibocsátása miatt lassan új bolygót kell keresnie az emberiségnek.

Érdemes kijózanodni és a földön maradni, ráadásul két lábbal.
A labortermékek támogatói el?szeretettel érvelnek azzal, hogy az általuk gyártott élelmiszerek „zöldebbek”, mint a hagyományos hústermékek. Tanulmányok mutatták ki, miszerint a laboratóriumban tenyésztett termékek el?állítása nagyobb környezetterheléssel jár, mint a hagyományos állattenyésztésre alapozott folyamat. A sejtek tenyésztése energiaigényes, ráadásul ehhez sem elég egy garzonlakás. Az említett francia vállalat például 4300 négyzetméteres gyártási központot tervez felépíteni, hogy minél ínycsiklandozóbb laboratóriumban tenyésztett fehérjetermékekkel rukkolhasson el?.

Érdemes mindent teljes egészében nézni. Ha például a közúti közlekedés károsanyag-kibocsátását vizsgáljuk, akkor nem elég lehajolni egy m?szerrel egy kipufogócs?höz.

A közúti közlekedéshez utakra, hidakra, alagutakra, ezért betonra, acélra, alumíniumra van szükség. Ezek el?állítása igencsak klímaromboló folyamat során megy végbe. Azaz ha az állattenyésztés károsanyag-kibocsátását vizsgáljuk, nem elég egy tehén hátsó részéhez ballagni, ahogy egy fehérjetermék esetében sem elég egy kémcs?be pillantani. Mindenesetre a tisztánlátást jelent?sen segítené, ha egyes üzleti körök és magukat zöldnek mondó politikusok nem próbálnának meg minket mindenféle sületlenséggel megetetni.

Kiss Gergely - www.magyarnemzet.hu



Ajánló