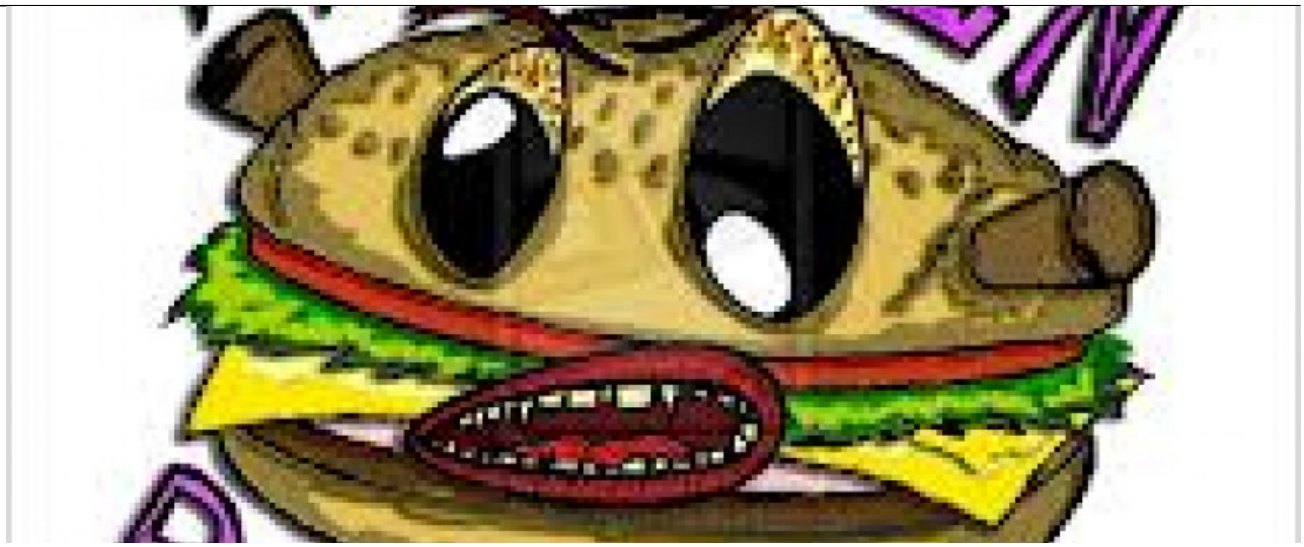


# Szellem a fazékból - Frankenburger

2013 augusztus 04. Flag

## Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Talán hihetetlen, de szegény kér?dz?k jobban károsítják környezetünket, mint a gépjárm?vek, repül?gépek, tankerek együttvéve.

A Föld békésen legelész? egymilliárd szarvasmarhája 500 milliárd liter metángázt bocsát ki naponta. Teleböfögik a

légkört. A metán agresszív gáz, üvegházhatása 22-szer nagyobb, mint a szén-dioxidé. A kér?dz?knek óriási a táplálék- és vízigényük: míg másfél hektár szántóföldb?l egyetlen húsev? ember él meg, addig 6-8 vegetáriánus. Logikus a megoldás: le kell mondani a húsevésr?l. Ehhez képest a húsfogyasztás rohamosan n?. A fejlett országok lakossága évente fejenként közel száz kiló húst pusztít el, és ha a trend folytatódik, az ENSZ szerint 2050-re megduplázódik a húsfogyasztás. Vagyis másodpercenként 3-4 ezer állatot kell majd levágni.

Nem csoda, hogy titkos laboratóriumokban évtizedek óta b?vészkednek m?hússal. A NASA már 2001-ben megbízta Vladimir Mironov orosz biokémikust, fejlesszen ki alternatív fehérjeforrást a csillagközi utazások idejére. Az amerikai Beyond Meat nev? cég növényi fehérjékkel, a stanfordi egyetem professzora, Patrick Brown húspótló szerekkel kísérletezik. Japánban még a szennyvízben lerakódó iszapból (hadd ne mondjuk ki, mib?l) is megpróbálnak fehérjét el?állítani.

Izgalmasabbnak t?nik két magyar tudós ötlete. Forgács Gábor biofizikus és fia, András a Facebook hajdani társtulajdonosának, Peter Thielnek a támogatásával indította el két éve Kaliforniában a Modern Meadow nev? biotechnológiai projektet. A bioprinter emberi szerveket még nem, de alapvet? szöveteket és ipari felhasználásra szánt b?rt már nyomtat. Forgács András házi használatra már sütött egy m?steaket, amely az ? szavaival élve "az égvilágon semmire sem hasonlított". Az "in vitro hús" tehát mindenkit izgat, de általános vélemény, hogy az áttörésre még évtizedekig várni kell.

Aztán a maastrichti egyetem professzora, Mark Post bejelentette: augusztus 5-én Londonban megkóstolhatjuk az els?, Petri-csészében készült húspogácsát. A hátszínb?l vett ?ssejteket különleges táptalajra helyezték, mesterségesen szaporították, majd színezték, hiszen a m?hús egyel?re fehér. Hogy mihez fog hasonlítani az íze, találgatni sem lehet. Az sem világos, miként oldja meg a világméret? éhínséget, hiszen a prototípus ára 250 ezer euró. Kérdéses az is, hogy a vegák fogyasztanák-e, elvégre állati eredet?. A nemzetközi állatvéd? szervezet, a PETA szóviv?je mégis lelkes, mondván, "ha a mesterséges hús el?állítása következtében kevesebb állat fog szenvedni, üdvözöljük az eljárást". Rögvest fel is ajánlott egymillió dollárt a m?csirke kifejleszt?jének.

Talán annak a debreceni kutatócsoportnak, amelyik a melanin izgató hatása révén akarja kényszertömés nélkül hizlalni a libákat, pályáznia kellene a szervezetnél. Bár kétlem, hogy nyernének. Sokak szerint ugyanis szó sincs karitatív aggodalomról. Üzlet ez a javából. Az élelmiszerboltok polcain már most is számtalan, laboratóriumban el?állított, mesterséges adalékanyaggal dúsított termék kapható. Nem is szólva a génmanipulált élelmiszerekr?l. Némelyik párizsinak eddig sem volt sok köze a húshoz. Ha a maradék vágóhídi nyesedék is elt?nik bel?le, akkor nyugodtan elnevezhetjük az új burgert - Frankenstein, a szörnyalkotó neve után - Frankenburgernek.

De az már a szép új világ lesz.

Vinkó József - hetivalasz.hu




**Ajánló**