

美国“人造肉”要上餐桌了 鸡块、香肠、鹅肝都有

2018年底,在美国餐厅的菜单上,可能就会多一项“人造肉”的选择。

美国Just公司代表乔舒·蒂特里克(Josh Tetrick)表示,2018年底,人造“干净肉”(clean meat)将可能出现在美国和亚洲国家的各大餐厅。Just公司从事动物干细胞“干净肉”的培育。蒂特里克称,第一批面向餐厅的人造肉包括鸡块、香肠和鹅肝。

比尔·盖茨李嘉诚等纷纷投资“人造肉”

近年来,“人造肉”技术在硅谷已经成为投资热点,受到了比尔·盖茨和李嘉诚的青睐。2017年,美国“人造肉”初创公司“孟菲斯肉类”(Memphis Meats)获得1700万美元融资,参投方包括比尔·盖茨和供应全美22%肉类食品的美国食品公司嘉吉。另一家美国初创企业“不可能食品”(Impossible Foods)也完成7500万美元融资,比尔·盖茨和李嘉诚旗下的风投基金均参与其中。

美国最大肉制品生产商泰森也看好“人造肉”的市场前景,投资了一家人造肉公司。

市场调研公司NPD去年的调查显示,平时以肉食为主的美国人里,有70%的人至少每周会有一次吃植物性食品来替代肉食。

不会带来疾病,也不会损害环境

《每日邮报》称,新的人造肉不会带来疾病,也不会损害环境。

人造肉有另外一种叫法:“干净肉”,意味着在生产肉的过程中不耗费饲料和水,也不需要进行垃圾废物处理。研究人员通过提取动物的干细胞进行培育,生产过程全部在实验室内完成。一些环保人士认为,该产业可能是减少全球变暖的关键,研究预测,该生产过程可将有害温室气体排放量减少96%。

据统计,美国的牲畜屠宰业每年会抛下14亿吨的垃圾。根据联合国粮农组织的数据,当前全球陆地面积有30%都被用于养殖业(包括牧场和饲料田)。人类活动导致的温室气体排放中,有18%来自养殖业。

“人造肉”可以减少水,土地和抗生素的使用量,并减少温室气体排放,因此对环境是比较友善的。制作出第一个“人造肉”汉堡的Mark Post博士曾经在采访中表示:想象未来30年之后,你有两个相同的产品,一个是你必须屠宰牛才能获得。“另一个”是完全一样的,而且更便宜,没有温室气体排放,没有动物屠宰,你会选择哪一个?

向餐厅供应还需1-3年

一些专家称,制定“干净肉”卫生标准需要时间,所以向餐厅供应这种肉还需要1-3年时间。

报道称,公众的看法和与传统养殖业的背离是该产业最大的障碍。但最近一项调查显示,有三分之一的美国人愿意定期吃人造肉或者用人造肉取代养殖肉类。

动物权利慈善机构Peta已经在过去六年时间里对体外培育肉食的技术进行投资。在2014年它为第一个体外培育鸡肉并将其推向市场的科学家提供了100万美元的奖金。该慈善机构在一份声明中称:“我们认为这是我们朝梦想迈进的重要一步,未来总有一天我们能够把对环境无害的真正肉食提供给那些坚持肉食的消费者。”

科学家估计导致全球变暖的温室气体排放有14.5%来自于饲养家畜,这一排放量超过了交通运输带来的温室气体排放。家畜能够排放甲烷气体,这是一种强效的温室气体,而开荒和施肥也能够向大气中释放大量的碳。

人造肉的两制造方式: 植物提取和细胞培养

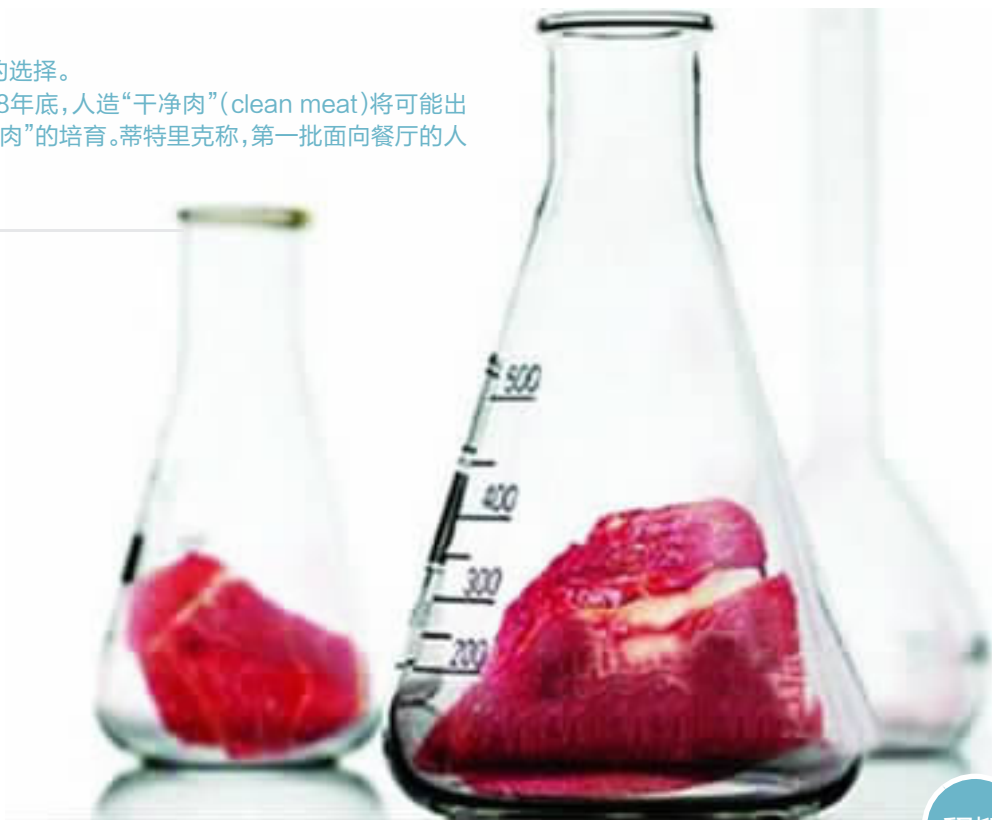
Impossible Foods与Memphis Meats是两家生产“人造肉”的公司,但两家公司用的技术手段并不相同。Impossible Foods将源于植物的蛋白质、氨基酸、脂肪组合成肉类和奶酪。而Memphis Meats采用另一种听起来更极端的方法:在实验室利用真正的动物细胞培养肉类。

他们分别代表了目前制造人造肉两种方法。第一种“人造肉”又称“大豆蛋白肉”,它实际是一种对肉类形色和味道进行模仿的豆制品,是一种“假肉”。而另一种是真正意义上“人造肉”,研究人员用糖、氨基酸、油脂、矿物质和多种营养物质“喂养”提取自动物身上的干细胞,让它不断“长大”。

“人造肉”之所以能让它吃起来和普通的肉饼味道非常相似,其中的秘诀就是添加了一种从血红蛋白中提取的血红素,这种天然的红色素存在于一些固氮植物根茎中。血红素含铁,一旦与氧气接触就会变红,并且能产生与肉接近的味道,这也是“人造肉”在卖相和口味上与肉类如此接近的关键因素。

美国某酒店行政主厨布拉德·法尔米利:因此人造肉也会“流血”,会变成红色,还能被完美地烹制成三分熟。

■综合澎湃新闻、
凤凰新闻、网易新闻



释疑

