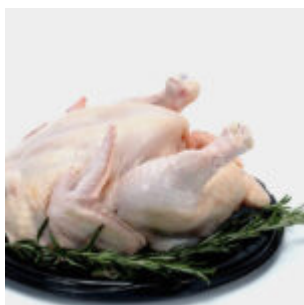


Laboratoryjne mięso kurze wyhodowane z komórek nowotworowych otrzymuje zatwierdzenie FDA



Sztuczne kurze mięso wyhodowane w stalowych „bioreaktorach” jest następną rzeczą, która trafia na amerykański rynek, dzięki Agencji Żywności i Leków (FDA) w USA.

Skorumpowana federalna agencja regulacyjna zezwoliła nie tylko na jeden, ale na dwa różne produkty z laboratorium wyhodowane „mięso z kurczaka” do spożycia przez ludzi: jeden produkowany przez Upside Foods, a drugi przez GOOD Meat, oba mają siedzibę w Kalifornii (GOOD Meat ma również biuro w Singapurze).

W zeszłym roku FDA ogłosiła, że laboratoryjnie uzyskane „kurze mięso” firmy Upside Foods jest „bezpieczne do spożycia”, co oznacza, że firma wkrótce może zacząć masowo produkować go na rynek konsumencki.

„Aby wyprodukować swoje mięso, Upside Foods pozyskuje komórki z żywych zwierząt i używa komórek do hodowania mięsa w zbiornikach ze stali nierdzewnej znanych jako bioreaktory” – wyjaśnia jeden z raportów.

FDA z dumą ogłosiła, że nie ma już pytań dotyczących bezpieczeństwa sztucznego mięsa Upside Foods, które komisarz Robert M. Califf uznał za bezpieczne do spożycia przez ludzi.

„Świat przechodzi rewolucję w dziedzinie żywności” – powiedział Califf.

„Postępy w technologii hodowli komórek umożliwiają deweloperom żywności korzystanie z komórek zwierzęcych pozyskiwanych z bydła, drobiu i owoców morza w produkcji żywności, a te produkty mają zostać wkrótce wprowadzone na rynek amerykański”.

Komisarz FDA Robert M. Califf mówi, że głównym celem agencji jest promowanie fałszywej żywności.

Califf pochwalił przemysł fałszywych mięs za wspieranie misji FDA, która polega na zatwierdzaniu wszystkiego, co syntetyczne i prawdopodobnie niezdrowe do jedzenia.

„Celem FDA jest wspieranie innowacji w technologiach żywnościowych, jednocześnie zawsze zachowując jako nasz pierwszy priorytet bezpieczeństwo dostępnych dla konsumentów w USA produktów spożywczych” – przyznał Califf.

Za decyzją FDA publicznie cieszył się założyciel i CEO Upside Foods, Uma Valeti, nazywając to naprawdę dobrą rzeczą dla wyników finansowych firmy.

Reuters natomiast cieszy się decyzją FDA o wprowadzeniu GOOD Meat jako drugiego „produkty mięsne z hodowli komórkowej” dostępnego na rynku.

„GOOD Meat jest drugim produktem mięsnym uzyskującym list „brak pytań” od FDA, po kalifornijskim UPSIDE Foods, który otrzymał zielone światło regulacyjne dla swojej hodowanej piersi z kurczaka w listopadzie zeszłego roku”, poinformował media.

„List oznacza, że FDA akceptuje wniosek firmy, że jej produkt

jest bezpieczny dla ludzi do spożycia”.

Podobnie jak w przypadku Upside Foods, FDA oświadczyła, że „nie ma pytań w tej chwili” dotyczących „wniosku firmy, że żywność składająca się lub zawierająca materiał komórkowy hodowanych kurcząt jest równie bezpieczna jak porównywalne produkty spożywcze produkowane w inny sposób”.

Pamiętaj, że FDA nadal nie zezwala na sprzedaż naturalnego surowego mleka ani produktów mlecznych. Według agencji są to „niebezpieczne” produkty spożywcze. Ale sztuczne, hodowane w laboratorium mięso? Proszę bardzo!

Stany Zjednoczone są teraz bliżej niż kiedykolwiek wcześniej wprowadzenia na rynek sztucznego mięsa z kurczaka i innych produktów mięsnych. Istnieje szansa, że w niedalekiej przyszłości wszystkie zamówione produkty mięsne w standardowych amerykańskich restauracjach będą zawierały syntetyczne składniki, które wyglądają, pachną i smakują jak prawdziwe mięso – a prawdopodobnie nawet o tym nie będziesz wiedzieć, ponieważ FDA słynie z braku wymogu odpowiedniego oznakowania dla tego typu produktów.

„Potrzeba dwa tygodnie, aby wyhodować równowartość jednego kurczaka, tysiąca kurczaków lub 100 000 kurczaków” – powiedział mediom Valeti, odnosząc się do czasu, jaki potrzeba, aby wyprodukować mięso z kurczaka w bioreaktorze jego firmy.

[Źródło](#)