

TRỨNG NHÂN TẠO CÓ NGUỒN GỐC TỪ THỰC VẬT

Một loại "trứng nhân tạo" nằm trong dự án do hai tỉ phú Bill Gates và Peter Thiel - người sáng lập công ty thương mại điện tử Paypal tài trợ tuần này đã lên kệ các siêu thị để giới thiệu đến công chúng Mỹ.

Ảnh: Daily Mail

Là sản phẩm hỗn hợp từ các loại đậu Hà Lan, cao lương, gia vị và 11 loại thực vật khác, "trứng nhân tạo" có thể thay thế nguyên liệu trứng gà truyền thống trong tất cả sản phẩm chẳng hạn như sốt mayonnaise hay các loại bánh ngọt mà không làm thay đổi mùi vị.

Vì có nguồn gốc thực vật nên công ty thực phẩm Hampton Creek Food – đơn vị phát triển dự án trên, hy vọng loại "trứng" này thu hút quan tâm của người ăn chay hoặc những người lo ngại hàm lượng cholesterol trong trứng thật, vốn có thể gây hại hệ tim mạch nếu tiêu thụ quá nhiều.

Theo Giám đốc điều hành Josh Tetrick, không chỉ tốt cho sức khỏe, loại thực phẩm này còn ít ảnh hưởng đến môi trường, giảm sự lệ thuộc của ngành công nghiệp thực phẩm vào các sản phẩm có nguồn gốc động vật. Đặc biệt, "trứng nhân tạo" còn bảo vệ túi tiền của người tiêu dùng vì giá bán của nó rẻ hơn 19% so với trứng gà thông thường.

Hampton Creek Food cũng cho biết họ đang xúc tiến để đưa sản phẩm đến thị trường Anh và các quốc gia khác trên thế giới.