

# THỊT NHÂN TẠO ĐẮT NHẤT THẾ GIỚI CÓ VỊ CỰC NGON

Tiến sỹ Mark Post, ĐH Maastricht, Hà Lan cùng đồng nghiệp tạo ra loại hamburger đắt nhất thế giới với giá 325.000 USD, sau 1 năm nghiên cứu.

Thịt hamburger được tạo thành bằng cách sử dụng tế bào gốc của loại bò bovine, cùng công nghệ nuôi tạo bộ phận. Tế bào gốc có khả năng biến thành tế bào của các bộ phận, trong đó có cả tế bào cơ, cần thiết để phát triển thành thịt hamburger.

Để tạo ra 100 gam thịt hamburger, nhóm nghiên cứu đã phải dùng tới hàng chục tỉ tế bào cơ. Dù loại thịt này không hề chứa chất béo, nhưng tiến sỹ Post khẳng định "nó có mùi vị rất ngon".

Thịt hamburger trong ống nghiệm "có mùi vị rất ngon". (Ảnh: The Verge)

Trong tương lai, giá thành của loại thịt "trong ống nghiệm" này sẽ giảm đáng kể, tuy nhiên, trước mắt còn rất nhiều khó khăn phải giải quyết. Và quan trọng nhất là làm sao thuyết phục được xã hội rằng thịt được tạo thành trong phòng thí nghiệm cũng rất an toàn.

Nhóm của tiến sỹ Post chỉ là một trong nhiều nhóm đang nghiên cứu chế tạo thịt trong ống nghiệm. Nhiều nhóm nghiên cứu khác cũng đang sử dụng cùng công nghệ để tạo ra da "trong ống nghiệm", một sản phẩm dễ nhận được sự đón nhận của xã hội hơn so với thịt "trong ống nghiệm".