

THỨC ĂN LÀM TỪ ADN CỦA NGƯỜI

Tuần trước, các nhà khoa học đưa ra tuyên bố rằng họ chỉ mất 6 tháng để sản xuất loại thịt nhân tạo đầu tiên trên thế giới bằng cách sử dụng hàng ngàn tế bào gốc được nuôi trong phòng thí nghiệm. Điều này đã làm dấy lên những lo ngại

Giờ đây, một ý tưởng mới xuất hiện còn gây "sốc" hơn nữa, đó là việc tạo ra và sử dụng thức ăn nhân tạo có nguồn gốc từ con người.

Điều này nghe có vẻ như chỉ có trong khoa học viễn tưởng. Nhưng theo nhóm nghiên cứu đến từ Đại học Công nghệ hóa học Bắc Kinh, một kỹ thuật mới phát triển gelatin từ ADN của con người đang thu hút sự quan tâm ngày càng lớn từ phía các nhà khoa học cũng như của ngành công nghiệp.

Theo như tuyên bố gần đây trên Tạp chí Nông nghiệp và Hóa học thực phẩm, các thí nghiệm đã thực hiện thành công trong đó gene người được đưa vào một dòng nấm men để phát triển số lượng lớn tái tổ hợp (biến đổi gene) chất gelatin người.

Gelatin là chất lỏng trong suốt không có vị, dùng trong chế biến thức ăn hay phim chụp ảnh. Gelatin có một lịch sử lâu dài trong ngành công nghiệp thực phẩm. Và theo Hội Hóa học Mỹ, loại gelatin từ con người "có thể thay thế cho 300.000 tấn gelatin động vật sản xuất các món tráng miệng, kẹo dẻo, kẹo và vô số sản phẩm khác hàng năm".

Trước đó, vào đầu năm nay, khi một cửa hàng kem ở London bán các sản phẩm với hương vị có nguồn gốc từ sữa mẹ, chúng nhanh chóng bị thu hồi vì lý do vệ sinh. Cơ quan Tiêu chuẩn Thực phẩm cho biết: "Sẽ hạn chế việc bán, nhập khẩu loại sản phẩm này, bởi vì nó đòi hỏi phải đánh giá về độ an toàn trước khi đưa ra thị trường".

Tuy nhiên, các nhà khoa học lại tin tưởng sản phẩm gelatin đó không hề gây bất kỳ rủi ro nào. "Chất gelatin từ con bò, con lợn, hay từ con người đều có sự giống nhau", Tiến sĩ David Olsen tại FibroGen giải thích. "Đó là một thứ protein rất giống với những gì mọi người đã ăn trong nhiều năm".

Trên thực tế, ngành công nghiệp dược phẩm đã sử dụng loại gelatin có nguồn gốc từ con người trong sản xuất thuốc và vắc-xin. Sự kiểm soát chặt chẽ của các kỹ thuật sản xuất trong phòng thí nghiệm tạo ra dòng sản phẩm phù hợp với gelatin truyền thống, được làm từ xương và da của lợn hay bò. Hơn nữa, các công ty dược phẩm cũng dùng gene người tạo ra insulin cho bệnh nhân tiểu đường và erythropoietin cho việc điều trị bệnh thiếu máu.

Nhóm nghiên cứu trường Đại học Bắc Kinh tin rằng phương pháp mới này có nhiều lợi ích cho sức khỏe hơn gelatin động vật. Hơn nữa, nguy cơ lây nhiễm các bệnh truyền qua động vật như bệnh bò điên sẽ được loại bỏ.

Tiến sĩ Gregory Kaebnick của Trung tâm đạo đức sinh học và chính sách công Hastings chia sẻ: "Gelatin không lấy từ mô người theo cách thông thường như với động vật. Nó có nguồn gốc từ nấm men với các trình tự gen người đã được thay đổi". "Sự khác biệt này giúp loại bỏ điều cấm kỵ được quy định cho các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc từ con người", tiến sĩ Olsen nói thêm.

