

SẢN XUẤT THỊT NHÂN TẠO TỪ... TẾ BÀO GỐC

Không cần chăn nuôi nữa và cũng chẳng cần đến các lò giết mổ gia súc... Các nhà khoa học Hà Lan đang thử nghiệm sản xuất thịt heo từ... tế bào gốc! Nghiên cứu này nhằm mục đích thay thế thịt lấy từ gia súc bằng thịt được sản xuất từ tế bào gốc, để

Ông Bernard Roelen, giáo sư thú y thuộc Đại học Utrecht, Hà Lan, phát biểu: “Chúng tôi đang cố gắng sản xuất thịt mà không cần phải nuôi gia súc rồi giết chúng để lấy thịt”.

Theo qui trình sản xuất, trước tiên các chuyên gia sẽ phân lập những tế bào gốc – loại tế bào có khả năng phát triển thành những tế bào cơ. Sau đó, họ sẽ kích thích sự tăng trưởng của tế bào, cung cấp cho chúng các chất dinh dưỡng và dùng dòng điện tác động để chúng phát triển thành các mô cơ. Kế đến các nhà khoa học phải tìm cách sắp xếp các lớp mô cơ để tạo thành những thớ thịt, và tiếp đó sẽ là giai đoạn tạo độ béo và hương vị...

Sản xuất thịt từ tế bào gốc sẽ góp phần hạn chế những ảnh hưởng bất lợi đối với môi trường do chăn nuôi gây ra. (Ảnh minh họa: Reuters)

Các chuyên gia cho rằng việc sản xuất thịt từ tế bào gốc sẽ giúp giảm bớt nhu cầu về mặt bằng chăn nuôi, phương tiện vận chuyển, thức ăn gia súc, và cũng hạn chế khí methane do gia súc thải ra. Theo nhóm nghiên cứu, tất cả những yếu tố này đều có hại cho môi trường.

Được hỏi là liệu người tiêu dùng có ủng hộ thịt được sản xuất trong phòng thí nghiệm không, ông Roelen nói ông tin rằng sẽ có một nhu cầu nhất định đối với loại thịt này, vì đa số những thực phẩm mà con người ăn ngày nay cũng đều là những thực phẩm đã được chế biến.

Tuy nhiên, theo ông, “cũng có thể sẽ có một số người không thích loại thịt này vì họ cho đó là thịt nhân tạo”.

Theo ông Roelen, nghiên cứu này cũng sẽ bao gồm một cuộc thử nghiệm để xem xét khả năng sử dụng loại thịt này cho các nhà du hành vũ trụ trong các chuyến thám hiểm không gian kéo dài. Thử nghiệm này sẽ được tài trợ bởi Cơ quan Quản trị Hàng không và Không gian Hoa Kỳ (NASA).

Theo nhóm nghiên cứu, phải mất vài năm để thịt sản xuất từ phòng thí nghiệm có thể ra mắt công chúng tại các cửa hàng thực phẩm. Còn hiện nay, ông Roelen và các cộng sự chỉ mới tạo ra được những lớp tế bào mỏng của thịt heo mà thôi.

Ở các nước phát triển, nhu cầu tiêu thụ thịt bình quân đầu người trong năm nay được ước tính là 43 kg, bao gồm thịt gia cầm, bò, heo và các loại khác.

Theo Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp của Liên hiệp quốc (FAO), nhu cầu này tăng khoảng 2% hàng năm.

Minh Quang