

МЯСО ИЗ ПРОБИРКИ

В связи с ростом населения Земли (более 7 млрд человек) и дефицитом продуктов питания на нашей планете значительную актуальность приобретают исследования, направленные на выращивание мяса лабораторным способом.

Достаточно много компаний мира в настоящее время занимаются этим вопросом. Голландские ученые совершили прорыв в области создания новых продуктов питания. Они работают над производством искусственного мяса. Если раньше заменить мясные изделия можно было лишь соевыми аналогами, то теперь котлеты и бифштексы будут выращивать в пробирках из стволовых клеток животных. Специалисты научились выращивать мясо животных и рыбы в пробирках, причем готовые продукты имеют заданные человеком свойства.

Искусственное мясо — дешевое и экологически безвредное для потребления, экономит природные ресурсы и пространство. Это гуманная альтернатива жестокому обращению с животными. Существует мнение, что мясо в пробирке — это наше будущее. Дело в том, что из одной стволовой клетки индейки можно будет получить мяса на 20 трлн наггетсов. На данный момент фермы играют существенную роль в формировании парникового эффекта, огромные ресурсы необходимы для удовлетворения спроса на мясо.

Согласно исследованиям мясо, выращенное в пробирке, позволит снизить развитие парникового эффекта и сократить использование земельных ресурсов. Кроме того, искусственное мясо не потеряет вкусовых качеств и полезных свойств. Однако создание и использование искусственного мяса наряду с положительными имеет и отрицательные стороны.

А.В. Копейко, А.Р. Рамазашвили, Л.А. Лукина
ОНАПТ (Одесса)

Научный руководитель Н.А. Ткаченко — д-р техн. наук, профессор

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОМБИНИРОВАННЫХ ПРОБИОТИЧЕСКИХ НАПИТКОВ

Одно из условий поддержания здоровья, работоспособности и долголетия человека — соблюдение трех основных принципов рационального питания, которые включают: баланс энергии, поступающей с пищей и расходуемой человеком в процессе жизнедеятельности; удовлетворение потребностей организма человека в определенном количестве и соотношении пищевых веществ; соблюдение режима питания. Соотноше-