

## الولايات المتحدة ترخص تسويق اللحوم الاصطناعية



واشنطن (أ ف ب)

أصبحت الولايات المتحدة ثاني دولة، بعد سنغافورة، تفتح الطريق أمام استهلاك اللحوم الاصطناعية على نطاق واسع، من خلال السماح للمرة الأولى ببيع لحوم الدجاج المزروعة في مختبرات شركتين محليتين. فقد أجرت وزارة الزراعة الأمريكية مراجعة تحليلية وافقت على إثرها على أنظمة سلامة الغذاء للبنى التحتية التابعة لشركتي «أبسايد فودز» و«غود ميت»، على ما أوضح ناطق باسم الوزارة لوكالة فرانس برس. أصدرت ثلاثة تصاريح مطابقة «FSIS» وقال الناطق، في بيان، إن الخدمة الفيدرالية للفحص الصحي للأغذية للمواصفات لمؤسسات تصنيع منتجات مشتقة من خلايا حيوانية». ومُنح الترخيص الثالث إلى شركة «جوين بايولوجيكس» المتعاونة مع «غود ميت».

وكانت شركتا «أبسايد فودز» و«غود ميت» قد حصلتا في نوفمبر/تشرين الثاني الفائت على موافقة وكالة سلامة بينما دقت وزارة الزراعة ومنحت ترخيصاً لعلامات التعريف الخاصة بهذه المنتجات [FDA] الأغذية الأمريكية الأسبوع الماضي.

وقال الرئيس التنفيذي ومؤسس «أبسايد فودز» أوما فاليتي، في بيان، إن «هذا الترخيص سيغير بشكل أساسي طريقة

وصول اللحوم على موائدنا»، واصفاً الترخيص بأنه «خطوة عملاقة نحو مستقبل أكثر استدامة». أما جوش تترك، المؤسس المشارك والرئيس التنفيذي لشركة «إيت جاست» القائمة على «غود ميت»، فرحب بـ«السماح ببيع» لحوم الدجاج المزروعة مخبرياً في الولايات المتحدة، «القوة الأولى في العالم». وكانت شركته أول من حصل على الموافقة على تسويق اللحوم الاصطناعية في سنغافورة في عام 2020. في مايو/أيار الماضي، وقّعت شركة «إيت جاست» اتفاقاً مع إحدى الشركات المصنعة للمعدات لتطوير أحواض عملاقة تأمل من خلالها إنتاج لحوم الدجاج والبقر على نطاق واسع. وأكدت الشركتان أن منتجاتهما ستتوفر بسرعة في الكثير من المطاعم. وقدّمت الطاهية الفرنسية دومينيك كرين طلبية لدى «أسايد فودز» لمطعمها في سان فرانسيسكو، في أعقاب إعلان الترخيص. ومن المقرر أن يحصل الشيف الشهير خوسيه أندريس على أول دفعة أمريكية من منتجات «غود ميت»، والتي ستُقدم في أحد مطاعمه في العاصمة واشنطن.

### تأثير بيئي •

تهدف شركات ناشئة عدة إلى إنتاج وتسويق ما يسمى باللحوم الاصطناعية أو المخبرية، للسماح للبشر باستهلاك البروتين الحيواني مع تخفيف الأثر البيئي الناجم عن أنشطة الزراعة المكثفة، والحد من الأذى اللاحق بالحيوانات. تختلف هذه المنتجات عن البدائل النباتية، مثل «شرائح اللحم» المصنوعة من فول الصويا والمكونات الأخرى التي تحاكي ملمس اللحوم ونكهتها من دون احتوائها على بروتين حيواني. لكنّ اللحوم المخبرية لا تزال معقدة ومكلفة للغاية لإنتاجها في الوقت الحالي. لذلك تحولت شركات أخرى إلى سوق أغذية الحيوانات الأليفة، التي يمكن إرضائها بسهولة أكبر من تلبية احتياجات أصحابها. وتقوم «بوند بت فودز»، وهي شركة ناشئة في كولورادو، بإنتاج بروتين حيواني من عملية تخمير ميكروبية لإطعام الكلاب من دون قتل الأبقار أو الدجاج. ويقوم إنتاج لحم الدجاج الصناعي على استنبات خلايا مستخرجة من حيوان أو بيض دجاج مخضب في مفاعلات حيوية وإطعامها بمغذيات مماثلة لتلك التي تتناولها حيوانات حقيقية: البروتينات والدهون والسكر والمعادن والفيتامينات. وبفضل هذه العناصر الغذائية، تنمو الخلايا كما هي في جسم الحيوان، وتصبح أنسجة عضلية ودهوناً، ثم يتم «حصاد» المنتج الناتج من الأحواض وتشكيله في أشكال محددة مسبقاً، مثل شرائح الدجاج. ومع ذلك، لا تزال هناك أسئلة حول التأثير البيئي الحقيقي لهذا البديل، ولا سيما على صعيد استهلاك الطاقة والسلامة الصحية.

فقد أظهرت دراسة حديثة من جامعة كاليفورنيا في ديفيس، لم تتم مراجعتها من قبل علماء آخرين بعد، أن جميع مراحل إنتاج اللحوم في المختبر تتطلب الكثير من الطاقة، وتنبعث منها كمية كبيرة من غازات الدفيئة.