

بيع «دجاج المختبر» في أمريكا



إعداد: محمد عز الدين

وافقت إدارة الغذاء والدواء الأمريكية على بيع لحم الدجاج المحضّر في المختبر بشكل قانوني، في المطاعم والمتاجر، في جميع أنحاء الولايات المتحدة لأول مرة، بعد مراجعة عملية التصنيع ووضع العلامات على المنتجات

وتصنع اللحوم في المختبر بأخذ عينة صغيرة من خلايا الماشية، مثل الدجاج أو الأبقار، وتزريعها في المختبر، ومعالجتها داخل وعاء فولاذي ضخيم يسمى «المفاعل الحيوي»، ليمنحها نفس مذاق اللحم الحقيقي

ويجعل هذا القرار الولايات المتحدة ثاني دولة توافق على استهلاك اللحوم المصنعة في المختبر بعد سنغافورة، التي منحت موافقتها عام 2020، على الرغم من أن تكلفة قطعة الدجاج الواحدة تبلغ 50 دولاراً

وقال أوما فالييتي، الرئيس التنفيذي ومؤسس شركة أبلد فودز: «تعتبر هذه الموافقة خطوة كبيرة نحو مستقبل أكثر استدامة».

ويأمل المصنعون في زيادة الإنتاج، لجعل تكلفة اللحوم في متناول الجميع، وعرضها على أرفف المتاجر بحلول عام 2028. وفي استطلاع للرأي أجري في وقت سابق، أبدى 75% من الأمريكيين استعدادهم لتجربة اللحوم المصنعة في المختبر، الأمر الذي يضمن استمرارية الطلب.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.