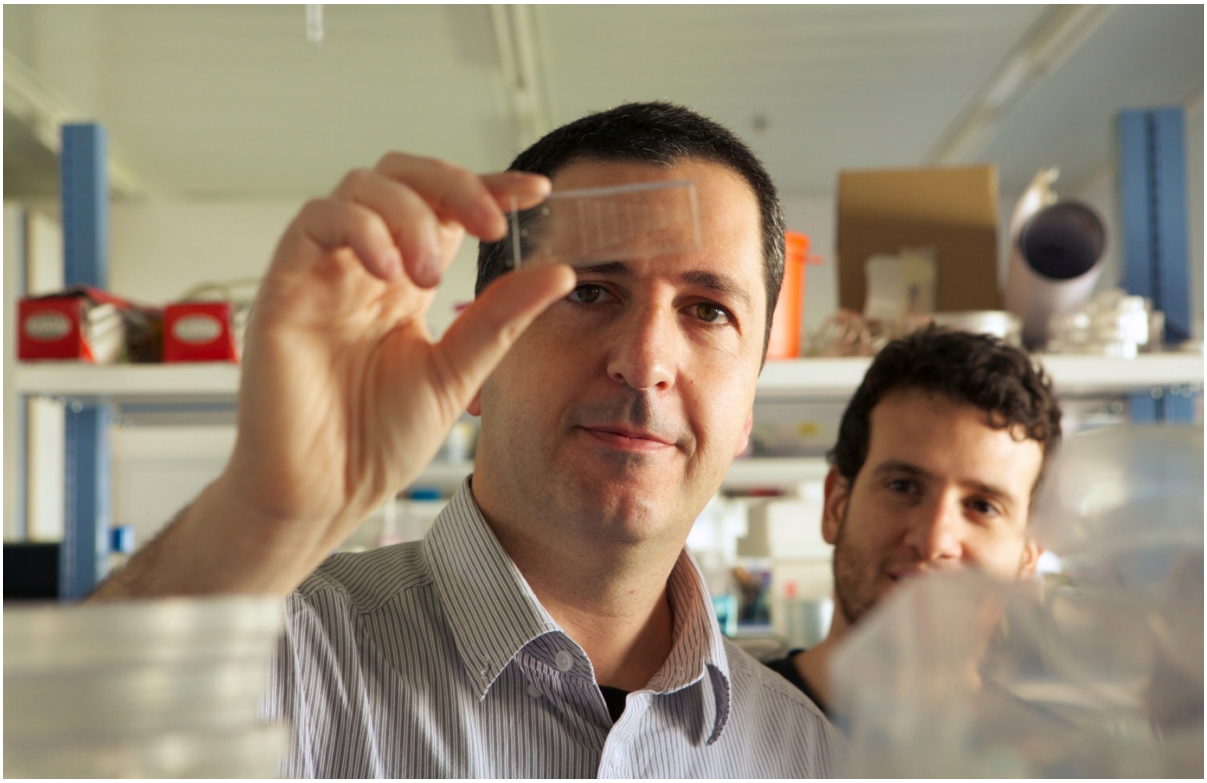
Израиль накормит мир искусственным мясом



Профессор Яаков Нахмиас

Искусственное мясо может войти в ближайшие годы в рацион миллионов людей по всему миру. Цена на этот продукт (если позволительно назвать так мясо «из пробирки») упала за последние годы в десятки раз — во многом благодаря израильским технологиям.

Из восьми компаний в мире, выращивающих мясо из клеток животных в специальных биореакторах, три израильские — SuperMeat, Meat the Future и Future Meat Technologies. И если пять лет назад килограмм подобного мяса стоил заоблачные $10 000, то сегодня «всего» $800, а к 2020 году его стоимость снизится до скромных $5-10. Во всяком случае, если верить профессору Яакову Нахмиасу — директору Центра биотехнологии при Иерусалимском университете и основателю компании Future Meat Technologies.

И ему верят. Недаром американский гигант Tyson Foods, Inc. — второй в мире по объемам производства поставщик мяса (в том числе, в McDonald's, Burger King и т.д.) — инвестировал в израильский стартап несколько миллионов

долларов.

На сегодняшний день у Future Meat Technologies две «фишки». Во-первых, экономичность — израильтяне используют более эффективные биореакторы, а также обходятся без дорогостоящих сывороток из крови, выращивая искусственное мясо в устройствах, имитирующих естественную физиологию животного. Во-вторых — естественный вкус. Многие компании научились выращивать мышечные клетки, но вкус и аромат мясу придает не только белок, но и жир. Пока что только компания Нахмиаса способна производить этот жир без убийства животных и какой-либо генетической модификации.

Схема, предложенная израильтянами, проста. Future Meat Technologies поставляет фермерам клетки любого животного, питательные вещества и специальное оборудование для выращивания ткани. После того, как ткань вырастет (примерно через две недели), ее отправят на перерабатывающие заводы, где превратят в мясо, по вкусу практически неотличимое от натурального.



Первый в мире куриный кебаб «из пробирки»

Все это не означает смерть традиционного животноводства, но как минимум

два фактора помогут биореакторам вытеснить традиционные курятники и коровники. Первый — рост населения и его потребностей. Ожидается, что к середине века спрос на мясо увеличится вдвое по сравнению с 2000 годом. Второй — экология. В это сложно поверить, но мясная промышленность выбрасывает в атмосферу 18% всех парниковых газов. Это сопоставимо с загрязнением воздуха всем автомобильным транспортом планеты! И это еще не все. Для выращивания одного килограмма говядины необходимо 15 тысяч литров воды, свинины — 6 тысяч литров, а курятины — 4,3 тысячи. Или проще: 70% доступной воды используется для выращивания урожая, а более 70% этого урожая идет на корм животным. О моральной стороне мы не говорим — индустрия животноводства ежегодно уносит около 100 миллиардов жизней божьих тварей.

Впрочем, этот аргумент действует скорее на вегетарианцев, которые получат возможность, не изменяя принципам, отведать сочный стейк или котлеты по-киевски. Политики и крупные корпорации мыслят в иных категориях. Китай, например, в прошлом году заключил с Израилем сделку на $300 млн, в рамках которой Поднебесная получит доступ к экологически чистым технологиям, включая и перспективы производства культивированного мяса.

Рынок этой страны огромен — только в 2016 году Китай импортировал мясо более чем на $10 млрд. Уровень жизни в КНР постоянно растет, а с ним растет и потребление мяса. Недаром китайская компания Bits x Bites стала одним из инвесторов Future Meat Technologies — как и в Tyson Foods, здесь понимают, что удовлетворить растущий спрос без «мяса из пробирки» будет непросто.

Все это — дело не столь далекого будущего. А в планах энтузиастов клеточного животноводства — создание мини-устройств для розничных потребителей, которые смогут выращивать курятину и говядину, как лук, у себя на балконе.

Александр Файнштейн