



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Rural br

Data: 03/08/2013

Link: <http://blogs.ruralbr.com.br/coisasdocampo/>

Assunto: Cientista cria hambúrguer de proveta, o “Frankenburger”

Cientista cria hambúrguer de proveta, o “Frankenburger”

O cientista holandês Mark Post criou um hambúrguer artificial fabricado com tecidos de células-tronco de uma vaca. O hambúrguer de proveta com carne cultivada em um laboratório poderia substituir a longo prazo o animal criado no pasto, segundo o inventor.

O protótipo custou 250 mil libras esterlinas (custo financiado por um empresário anônimo), o equivalente a R\$ 850 mil. É caro, mas o inventor acredita ter descoberto uma solução para a indústria de alimentos. Com isso, seria possível suprir a demanda mundial por proteínas sem a necessidade de grandes rebanhos, evitando o desmatamento e economizando alimentos e combustíveis.

O produto, que está sendo chamado de 'Frankenburger', é feito a partir de 3 mil pequenas tiras de carne cultivada a partir de células-tronco. O processo de fabricação de carne artificial começa com a retirada de células estaminais do músculo do animal. As células são incubadas em caldo nutriente e se multiplicam várias vezes, criando um tecido adesivo com a consistência de um ovo cozido.

Depois as tiras da carne cultivada são picadas e misturadas com gordura animal para formar o hambúrguer. O processo ainda é demorado e caro, mas o inventor acredita que pode acelerar a produção para um ciclo de aproximadamente seis semanas.