

طرح لحوم صناعية بالمطاعم الأمريكية والأسبوية نهاية 2018



السبت 3 مارس 2018 10:03 م

أعلنت إحدى شركات صناعة اللحوم بالولايات المتحدة الأمريكية، أنها تستعد لطرح لحوم مستزرعة صناعيا بمتاجر الولايات المتحدة وآسيا خلال شهر أو شهرين على الأكثر.

وقالت شركة "جاست" لصناعة اللحوم النظيفة، وفقا لصحيفة الإندبندنت، إن هذا النوع من اللحوم الذي يُصنع في المعامل قد يكون موجودا على قوائم الطعام في المطاعم المختلفة بحلول نهاية 2018.

ويتم استزراع هذا النوع من اللحوم، الذي يسمى "اللحوم النظيفة"، معمليا من خلال بعض الخلايا الجذعية التي تؤخذ من بعض الحيوانات، ويتم التعامل معها كيميائيا لدفعها للنمو في المعامل وبالتالي الحصول على كميات أكبر من اللحوم القابلة للاستهلاك دون ذبح أي حيوان.

وتستغرق هذه العملية عدة أسابيع لتصبح كافية للبيع، فيما يعده بعض المختصين مفتاحا لمواجهة ظاهرة ارتفاع درجة حرارة الأرض، إذ تنبأت إحدى الدراسات بأن انتشار هذا النوع من اللحوم سيقصص معدل انبعاث الغازات الدفيئة بنحو 95 في المائة عن المعدل الحالي.

ونقلت "الإندبندنت"، على لسان المدير التنفيذي للشركة المصنعة، قوله إن "عدة أنواع من منتجات هذه اللحوم مثل قطع الدجاج المقلي "الناغيتس" و"السجق" يمكن أن تكون متاحة للبيع في متاجر الولايات المتحدة وآسيا خلال شهر أو شهرين لكن العقبة الرئيسية التي تقف أمام انتشار هذا النوع من اللحوم هي النظرة التقليدية للمستهلكين".

وأوضحت الصحيفة أن نحو 14.5% من معدل انبعاثات غازات الدفيئة تأتي من أنشطة رعاية قطعان الماشية والمزارع الحيوانية وهو أكبر من معدل الانبعاثات الناتجة عن مركبات السير ونقل البضائع.