

Thịt gia súc nuôi công y trong phòng thí nghiệm đang mở ra mặt kết nguyên mới cho ngành nông nghiệp toàn thế giới.

Chỉ trong 10 năm nữa, con người có thể thoát khỏi cái ăn thịt gia súc mà không sợ mắc bệnh truyền nhiễm hoặc gặp phải thịt nhiễm độc. Không những thế, con người còn thoát được “túi sát sinh” và môi trường trái đất cũng được bảo vệ tốt hơn.

Nghe có vẻ như trong tương lai vi khuẩn sẽ không còn là mối lo ngại, nhưng nhóm chuyên gia đang đi tiên phong trong lĩnh vực nuôi công y thịt gia súc trong phòng thí nghiệm khẳng định: Phát hiện của họ có thể thay đổi cách ăn uống trên toàn cầu trong vòng 1 thập niên nữa.

Ích lợi của thịt công y

□



Thịt gia súc nuôi trong phòng thí nghiệm sẽ có mặt trên thị trường thế giới trong 10 năm tới (như Zia)

Hãng tin CNN dẫn lời nhà khoa học Jason Matheny thuộc nhóm nghiên cứu New Harvest (Mỹ) cho biết: thịt gia súc nhân tạo có rất nhiều ưu điểm. “Chúng ta có thể kiểm soát mặt cách chính xác lượng mỡ trong thịt. Chúng ta có thể tạo ra thịt bò với ít cholesterol béo lý tưởng”, ông Matheny nói.

Công nghệ sản xuất thịt và chăn nuôi gia súc hiện là một trong những nguồn gây ra nhiều căn bệnh cho con người, như cúm gia cầm, bệnh bò điên, nguồn gây nhiễm khuẩn salmonella. Các nhà khoa học cam đoan sản phẩm thịt công nghệ sẽ tạo ra trong một môi trường vô trùng, điểu kiện mà những trại chăn nuôi hoặc lò sát sinh không bao giờ có được.

Việc sản xuất thịt thông thường cũng tạo ra gánh nặng đối với môi trường. Tác động của ngành chăn nuôi đối với sự thay đổi khí hậu toàn cầu đã được nêu rõ trong báo cáo mới đây của Liên Hiệp Quốc. Các tổ chức như Greenpeace và Friends of the Earth đã chứng minh chuyên ngành cánh đồng trồng đậu nành để phục vụ cho việc nuôi gia súc đã góp phần tàn phá rừng

Amazon. Bên cạnh đó, các kết quả nghiên cứu ban đầu của Đại học Oxford (Anh) cho thấy thịt gia súc có thể giảm hơn 80% lượng khí thải carbon so với chu trình sản xuất thịt bình thường.

Lợi ích kinh tế

Như vậy làm sao để sản xuất được thịt gia súc nhân tạo? Nhóm của ông Jason Matheny cho hay thịt có thể được tạo từ các mô của động vật đã bị giết thịt theo cách thông thường.

Ví dụ, “thịt heo” được làm từ buồng trứng của heo nái đã được tinh chế với tinh trùng heo từ lợn mẹ, sau đó biến trứng thành động phôi thai. Lúc đó các nhà khoa học sẽ đặt chúng vào môi trường để y tế chắt dinh dưỡng cần thiết để tăng trưởng và phát triển.

Ngoài những lợi ích thiết thực cho sức khỏe con người và môi trường, động lực chính đằng sau cuộc nghiên cứu thịt có thể chính là lợi nhuận khổng lồ khi áp dụng ngành khai thác thịt gia súc.

Theo thông kê của New Harvest, ước tính thị trường thịt trên toàn cầu đang tạo ra doanh thu 1.000 tỷ USD/năm, và nhu cầu này dự tính sẽ tăng gấp đôi vào năm 2050. Nhà nghiên cứu Matheny cũng cho biết tập đoàn đầu tư tài chính Kleiner Perkins Caufield & Buyers (Mỹ) và hãng thú y và ấn khoa học của ông, trong khi Stegman - công ty cung cấp xúc xích cho tập đoàn thực phẩm Sara Lee - hiện là đối tác của New Harvest. Chính phủ Hà Lan cũng đã đầu tư khoảng 4 triệu USD vào công trình nghiên cứu thịt gia súc nhân tạo.

Xem ra, điều còn lại khi nhìn gần khoa học lo lắng chính là phần năng lực của người tiêu dùng. Liệu họ có đồng ý để miếng thịt lấy từ một con bò được nuôi theo cách bình thường để lấy dòng “thực phẩm Frankenstein”?