

Кому по вкусу синтетическое мясо? | Qui aimerait de la viande synthétique ?

Auteur: Надежда Сикорская, [Берн](#) , 03.05.2023.



Кто предпочтет мясо из пробирки натуральному стейку? (DR)

Не успеют швейцарские гурманы привыкнуть к одному гастрономическому новшеству, как им в тарелку уже подкладывают следующее.

|

A peine les consommateurs s'habituent à une nouveauté gastronomique, une autre risque d'arriver dans leurs assiettes.

Qui aimerait de la viande synthétique ?

Исходя из того, что вкусно поесть любят все, мы стараемся держать наших читателей в курсе главных тенденций швейцарской гастрономии, рассказывая не только о звездных ресторанах, но и о модных увлечениях вегетарианством и веганством. Вы уже знаете, что в торговой сети COOP можно приобрести гамбургеры без мяса или веганский тунец, и что даже производители знаменитых швейцарских сыров сдались под напором новых веяний.

Но, возможно, о существовании синтетического мяса многие из вас услышат впервые, а ведь оно грозит произвести революцию в швейцарской мясной промышленности. Что это вообще такое? Синтетическое, культивированное, искусственное мясо или мясо *in-vitro* – это продукт, полученный путем сбора мышечных клеток животных. Клетки помещаются в биореактор и снабжаются белком для роста тканей. В последние годы ряд стартапов в Европе получили инвестирование в эту технологию, результатом которой должно стать снижение не только уровня парниковых газов, но и общего уровня животноводства. Чем вызваны поиски новых решений, понятно: по данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO), на сектор животноводства приходится 14,5% всех выбросов парниковых газов. Кроме того, треть посевных площадей в мире используется для производства 1 млрд т кормов, необходимых для кормления этих же животных. Среди обсуждавшихся вариантов рассматривалось введение «налога на домашний скот», что, по подсчетам специалистов, позволило бы избежать к 2050 году ущерба климату на сумму до \$600 млрд. Однако постепенно идея о выращивании в лаборатории синтетического мяса брала верх: уже в 2020 году делались прогнозы о выводе этого нового продукта на европейский рынок к 2022-му.

В Швейцарии, стране с высоко развитым сельским хозяйством, этот вопрос тоже обсуждается, причем очень бурно: после первой – и понятной – реакции «Запретить!» начали проводиться исследования, в которых лидирующую роль взяла на себя созданная в 1993 году федерация сельскохозяйственных кооперативов Швейцарии Fenaco, штаб-квартира которой находится в Берне. Признавая, что появление синтетического мяса на швейцарском рынке повлечет за собой радикальные изменения в мясной промышленности страны, специалисты тем не менее изучают потенциал такого нововведения, чтобы сравнить все «за» и «против», и отмечают, что не всегда радикальные изменения негативны.

Уже сегодня на сайте Fenaco можно прочесть, что речь идет о «многообещающем подходе к поиску устойчивого решения проблемы нехватки продовольствия в мире». Рассматривая экономическую целесообразность производства синтетического мяса в Швейцарии, эксперты Fenaco отмечают, что, если такое решение будет принято, в будущем этот продукт смогут производить сами фермеры в своих хозяйствах. Вряд ли стоит удивляться, что такая перспектива по душе не всем.

Так, фермер на пенсии, но действительный национальный советник от Народной партии Швейцарии Пьер-Андре Паж уже обратился по этому поводу в Федеральный совет и собирается потребовать запрета дальнейшего развития проекта. Его главный аргумент – защита потребителей. «Мне кажется важным, чтобы люди знали, как производится это синтетическое мясо, поскольку я читал, что это происходит с использованием большого числа гормонов роста, влияние которых на людей неизвестно, – разъяснил он в эфире RTS. – Все происходит слишком быстро, и возможны побочные эффекты, о которых мы и не догадываемся и которые не можем контролировать. Поэтому я предлагаю дождаться результатов более серьезных исследований, прежде чем использовать эту технологию. Запретили же

использование ГМО (генетически модифицированных организмов) из-за отсутствия понимания возможных последствий».

Согласитесь, звучит вполне логично, и никому из нас не хочется подвергать свое здоровье опасности. Сомнения г-на Пажо разделяет и Швейцарский союз фермеров. Мишель Дарбелле, отвечающий в этом важном национальном объединении за животноводство, вообще не понимает, в чем польза изучаемой технологии.

«Потребление синтетического мяса, произведенного в биореакторах, в стерильной среде, с использованием стимуляторов роста – это совсем не то, к чему стремится большинство потребителей», – уверен он.

По его мнению, наблюдается как раз обратная тенденция: сознательное население предпочитает натуральные продукты, желательно местные, созданные в условиях уважительного отношения к животным и к окружающей среде. Не говоря уже о том, что производство мяса – одна из самых прочных швейцарских традиций, важная для сохранения и использования пастбищ.

А что говорят соседи? В Италии в конце марта решили синтетическое мясо запретить, в других странах пока не определились, а Федеральному совету еще предстоит занять четкую позицию по этому вопросу.

[экономика](#)

Статьи по теме

[Жизнь без мяса: отрада или мука?](#)

[Веганские гамбургеры набирают высоту](#)

[Веганский тунец Nestlé](#)

[Швейцарские сыры для веганов](#)

Source URL:

<https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/komu-po-vkusu-sinteticheskoe-myaso>

0