

Linda Geddes experimenta sausagens de carne cultivada nos Países Baixos

Ian Sample fala com Linda Geddes sobre **bet fellows** recente visita aos Países Baixos para experimentar salsichas de carne cultivada, oferecidas pela empresa Meatable. Defensores dizem que a carne cultivada pode ser o futuro da produção de carne sustentável e ética. Linda explica como elas são produzidas, como **bet fellows** pegada de carbono se compara à carne tradicional e o que elas sabem mais importante ... !

Como ouvir podcasts: tudo o que você precisa saber

O que é carne cultivada?

A carne cultivada, também conhecida como carne limpa ou carne produzida **bet fellows** laboratório, é feita a partir de células animais cultivadas **bet fellows** um ambiente controlado, **bet fellows** vez de ser criada por meio da criação e abate de animais. Isso tem o potencial de reduzir o impacto ambiental da produção de carne e fornecer uma alternativa ética à carne convencional.

Como é feita a carne cultivada?

As células animais são retiradas de um animal vivo, geralmente por biopsia, e cultivadas **bet fellows** um meio nutritivo especial **bet fellows** um ambiente controlado. As células se dividem e se multiplicam, formando tecidos que podem ser moldados **bet fellows** diferentes formatos, como salsichas ou hambúrgueres. O processo ainda está **bet fellows** desenvolvimento, mas as empresas como a Meatable estão trabalhando para otimizar a produção e reduzir os custos.

Qual é a pegada de carbono da carne cultivada?

A produção de carne convencional é uma das principais causas do aquecimento global, pois gera grande quantidade de gases de efeito estufa, como metano e dióxido de carbono. A carne cultivada tem o potencial de reduzir significativamente essas emissões, pois não requer a criação e o abate de animais, além de necessitar de menos terra e água do que a produção convencional. No entanto, ainda há muito a ser pesquisado e desenvolvido nessa área, e é necessário levar **bet fellows** consideração o consumo de energia dos processos de cultivo e fabricação.

O que elas sabem?

Linda Geddes descreve as salsichas de carne cultivada como tendo uma textura e um sabor semelhantes à carne convencional, mas com um leve sabor doce adicional. No entanto, é importante lembrar que a qualidade e o sabor podem variar dependendo do processo de produção e dos ingredientes utilizados.

O Guardian é editorialmente independente. E queremos manter o nosso jornalismo aberto e acessível a todos, mas precisamos cada vez mais dos nossos leitores para financiarmos os trabalhos que desenvolvemos

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet fellows

Palavras-chave: **bet fellows - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-28