

m realsbet com - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: m realsbet com

Ramos mudou-se para **m realsbet com** casa recém construída, de areia e cor da Las Vegas durante uma semana empoleirante no mês julho quando as temperaturas chegaram a 117F. Dentro do quarto com ar condicionado dela um relógio brilhante avô seu preço ainda ligado chimed cada meia hora "Eu gosto aqui", disse o Droids olhando ao redor na área circundante: novas cadeiras reclináveis brandnew reclinado conjunto jantar brilhoso

"Mas", ela suspirou, rabiscando o rosto: " Eu gosto mais de voltar para casa no Havaí."

Há um ano, a garota de 83 anos perdeu tudo o que possuía e escapou por pouco das bolas do fogo **m realsbet com** Maui. O incêndio foi considerado como sendo mais mortal nos EUA num século; matou 102 pessoas com pelo menos 8 mil mortos no local da cidade histórica Lahaina (EUA).

Notícias Editoriais: Lançamento de Proteína com Delícia e Sustentabilidade

Observação do editor: A série editorial Call to Earth está comprometida **m realsbet com** relatar os desafios ambientais que o nosso planeta enfrenta, junto com as soluções. O programa Perpetual Planet da Rolex se juntou à nós para incentivar a conscientização e a educação **m realsbet com** questões fundamentais de sustentabilidade e inspiração para a ação positiva.

Eu sou um fã acérrimo de qualquer refeição envolvendo frango, desde asas fritas **m realsbet com** profundidade a uma cordon bleu à moda gourmet – não importa como está servido, eu adoro o sabor. Mas quando descobri um projeto **m realsbet com** Londres transformando penas de frangos descartadas **m realsbet com** proteínas com sabor a carne, admito que era cético.

A empresa por trás do projeto, a Kera Protein Ltd., tem uma abordagem única para seu produto de proteína de laboratório. Ela transforma resíduos descartados da indústria avícola **m realsbet com** carne falsa através de um processo intensivo de hidrólise de 13 etapas.

A concepção da empresa começou como um projeto de estudante de Sorawut Kittibanthorn na Universidade Central de Saint Martins **m realsbet com** 2024. Desde então, ele e seu parceiro de negócios, Tom Washington, se aprofundaram no tema do gerenciamento de resíduos, focando especificamente **m realsbet com** penas de frango. "Não se trata de criar algo novo", afirma Kittibanthorn, "mas de otimizar o que já temos".

A proteína de penas de frango da Kera pode ajudar a abordar pelo menos um desafio de sustentabilidade atormentando a indústria de alimentos: os resíduos excessivos. Até 3 milhões de toneladas de penas de frango são descartadas a cada ano na UE, geralmente incineradas ou depositadas **m realsbet com** aterros sanitários.

Kittibanthorn vislumbrou uma oportunidade perdida, onde esse resíduo descartado cheio de queratina – a proteína que compõe cabelo, pele e unhas – poderia ser convertido **m realsbet com** um produto útil.

Na Kera, as penas de frango fornecidas por uma fazenda local são limpas, pulverizadas e misturadas com ácido e queratinase – uma enzima que quebra as fortes ligações químicas da queratina. Depois de ser aquecida e agitada gentilmente por até 14 horas, a mistura é filtrada e resfriada.

A forma final é uma textura **m realsbet com** pó semelhante ao colágeno que abrangeria as fontes de proteínas convencionais **m realsbet com** ambição e sabor, afirma Kittibanthorn, adicionando que a substância de textura de carne-mimando também contém níveis altos de antioxidantes semelhantes aos encontrados **m realsbet com** bagas.

Uma Parceria Incrível com uma Cozinha Supper Club

A colaboração mais recente da Kera é com um clube de supper **m realsbet com** Londres chamado Laam. O negócio, administrado por Nathan "Phayu" Brown e Patarita "KG" Tassanarapan, se especializa **m realsbet com** cozinha caseira inspirada na região que mostra o melhor do produto britânico, ao apresentar os sabores autênticos do norte da Tailândia e reinventá-los para uma experiência culinária contemporânea.

Em 4 de abril, ele hospedou um evento de lançamento, composto por um banquete de seis pratos, com o objetivo de demonstrar a versatilidade do produto de proteína de penas de frango da Kera.

No menu, havia um clássico laab dib tartare com molho de peixe, ovo de codorna escaldado e casquinha de wonton, uma salada de carne crua onde a carne foi substituída pela proteína Kera, e molho de berinjela defumada com Kera crocante e legumes sazonais ao lado.

Esses foram seguidos por sopa de arroz laociana com pasta de tomate Kera picada e mostarda amarga envelhecida e nuggets de "frango" nuvem Kera fritos como um paladar limpador. Para terminar, havia sorvete de coco infundido com penas com molho de ovo salgado.

Tira o Preconceito

Apesar de minhas previsões, fiquei agradavelmente surpreso. A proteína Kera de penas de frango era indetectável, sabia exatamente como a cozinha de frango de verdade. Eu apenas percebi a consistência, que se sentia um pouco amilácea do que a carne normal.

Kittibanthorn explica que a comida à base de penas não tem um sabor distinto. Em vez disso, costuma adquirir os sabores com os quais é cozinhado – o que, segundo ele, permite atender aos gostos e texturas específicos.

O chef Brown descreveu o conceito como cozinha caseira aromática tailandesa, cada prato destacando uma região diferente do país e apresentando os sabores regionais da Tailândia. Isso permitiu a Brown mostrar as especiarias ricas usadas na cozinha do norte da Tailândia, como citronela, tamarindo e chili.

O objetivo da colaboração é mudar as percepções culturais **m realsbet com** relação a formas alternativas e sustentáveis de proteínas, bem como educar para desafiar os estereótipos sobre como o resíduo é visto e descartado.

"O preconceito é uma barreira", diz Brown, "mas é isso que a humanidade faz – nós derrubamos barreiras o tempo todo. Então, por que não derrubar um preconceito que acabará por nos tornar sustentáveis?"

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: m realsbet com

Palavras-chave: **m realsbet com** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-12