

3 plus de 1xbet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 3 plus de 1xbet

Fale conosco: contatos da nossa equipe no Brasil

Envie suas dúvidas, críticas ou sugestões para a nossa equipe através dos contatos abaixo:

Método de contato: Informações:

Telefone: 0086-10-8805-0795

E-mail: portugueseixinhuanet.com

Notícias Editoriais: Lançamento de Proteína com Delícia e Sustentabilidade

Observação do editor: A série editorial Call to Earth está comprometida **3 plus de 1xbet** 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 **3 plus de 1xbet** questões fundamentais de sustentabilidade e inspiração para a ação positiva.

Eu sou um fã acérrimo de qualquer refeição envolvendo frango, desde asas fritas **3 plus de 1xbet** profundidade a uma cordon bleu à moda gourmet – não importa como está servido, eu adoro o sabor. Mas quando descobri um projeto **3 plus de 1xbet** Londres transformando penas de frangos descartadas **3 plus de 1xbet** 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 **3 plus de 1xbet** 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 **3 plus de 1xbet** 2024. Desde então, ele e seu parceiro de negócios, Tom Washington, se aprofundaram no tema do gerenciamento de resíduos, focando especificamente **3 plus de 1xbet** 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 **3 plus de 1xbet** 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 **3 plus de 1xbet** 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 **3 plus de 1xbet** pó semelhante ao colágeno que abrangeria as fontes de proteínas convencionais **3 plus de 1xbet** ambricação e sabor, afirma Kittibanthorn, adicionando que a substância de textura de carne-mimando também contém níveis altos de antioxidantes semelhantes aos encontrados **3 plus de 1xbet** bagas.

Uma Parceria Incrível com uma Cozinha Supper Club

A colaboração mais recente da Kera é com um clube de supper **3 plus de 1xbet** Londres chamado Laam. O negócio, administrado por Nathan "Phayu" Brown e Patarita "KG"

Tassanarapan, se especializa **3 plus de 1xbet** 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 wanton, 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 **3 plus de 1xbet** 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: 3 plus de 1xbet

Palavras-chave: **3 plus de 1xbet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-04