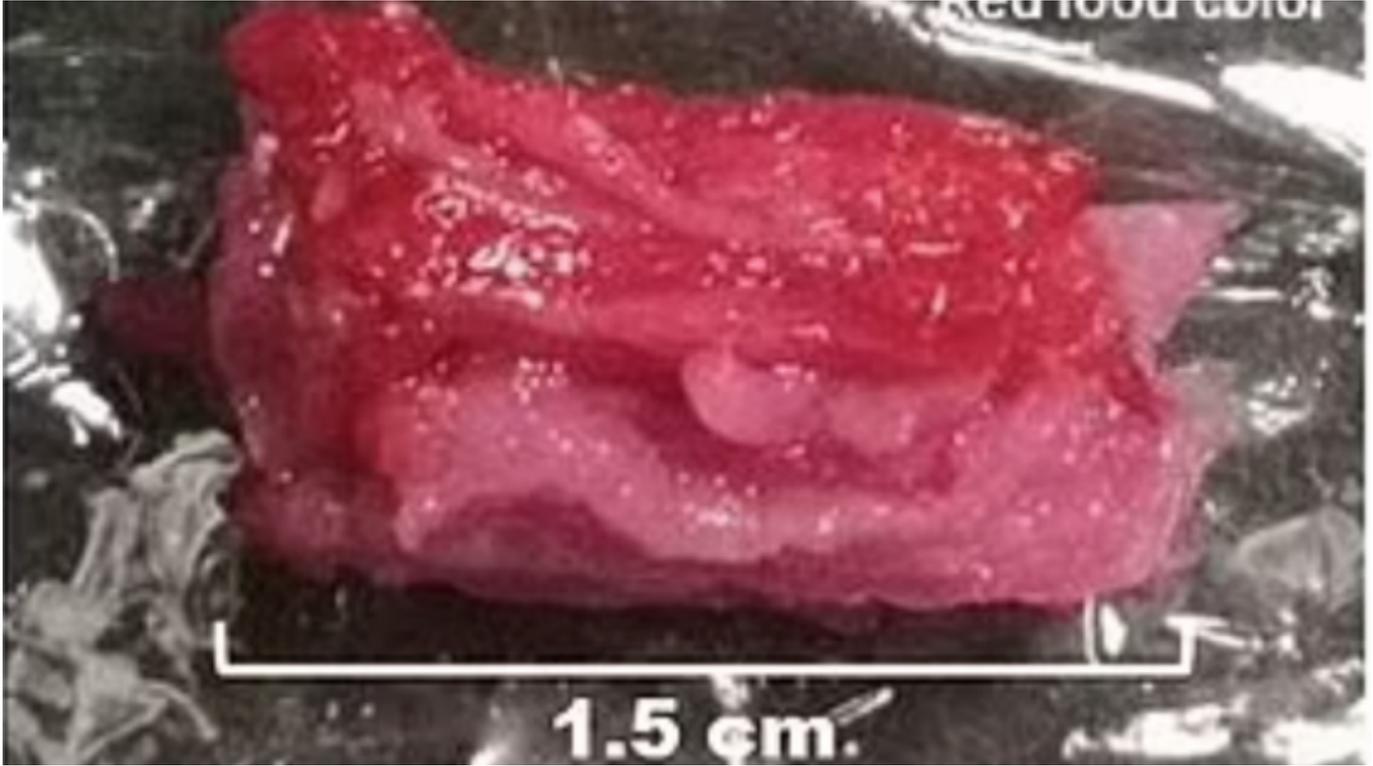


أول شريحة لحم «واجيو» ثلاثية الأبعاد



تمكن العلماء في جامعة أوساكا اليابانية من طباعة أول شريحة لحم «واجيو» البقري ثلاثية الأبعاد، أحد أشهر اللحوم في العالم لاحتوائها العالي على الدهون العضلية والرخامية، وأخذت شكلاً رخامياً ما وفر النكهة الطبيعية التي ستجعلها واحدة من أغلى شرائح اللحم المزروعة. وتشبه تماماً اللحم الحقيقي وزُرعت من الخلايا الجذعية في المختبر. وأوضح علماء أوساكا أن معظم اللحوم ثلاثية الأبعاد المطبوعة تشبه اللحم المفروم بدلاً من شريحة لحم واحدة، وتتكون من ألياف عضلية بسيطة وليس هياكل أكثر تعقيداً على عكس شرائح اللحم من لحم «واجيو» التي تحتوي على الدهون والعضلات والأوعية الدموية ببنية معقدة. وقال دونج هي كانج: سيبدأ مستقبل أكثر استدامة مع اللحوم المزروعة. وأشار العلماء إلى أن تقنيات تربية الماشية الحالية غير مستدامة بسبب الانبعاثات وتغير المناخ، وهو ما يزيد الطلب المتزايد على البدائل النباتية. وابتكر العلماء طريقة جديدة للطباعة ثلاثية الأبعاد مشابهة لتلك المستخدمة في صنع حلوى «كينتارو» التقليدية (الفتي الذهبي) مقطعة إلى شرائح.

وأنتج العلماء اللحوم الاصطناعية بنوعين من الخلايا الجذعية، تسمى الخلايا «الساتلية» البقرية والخلايا الجذعية المشتقة من الدهون.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.