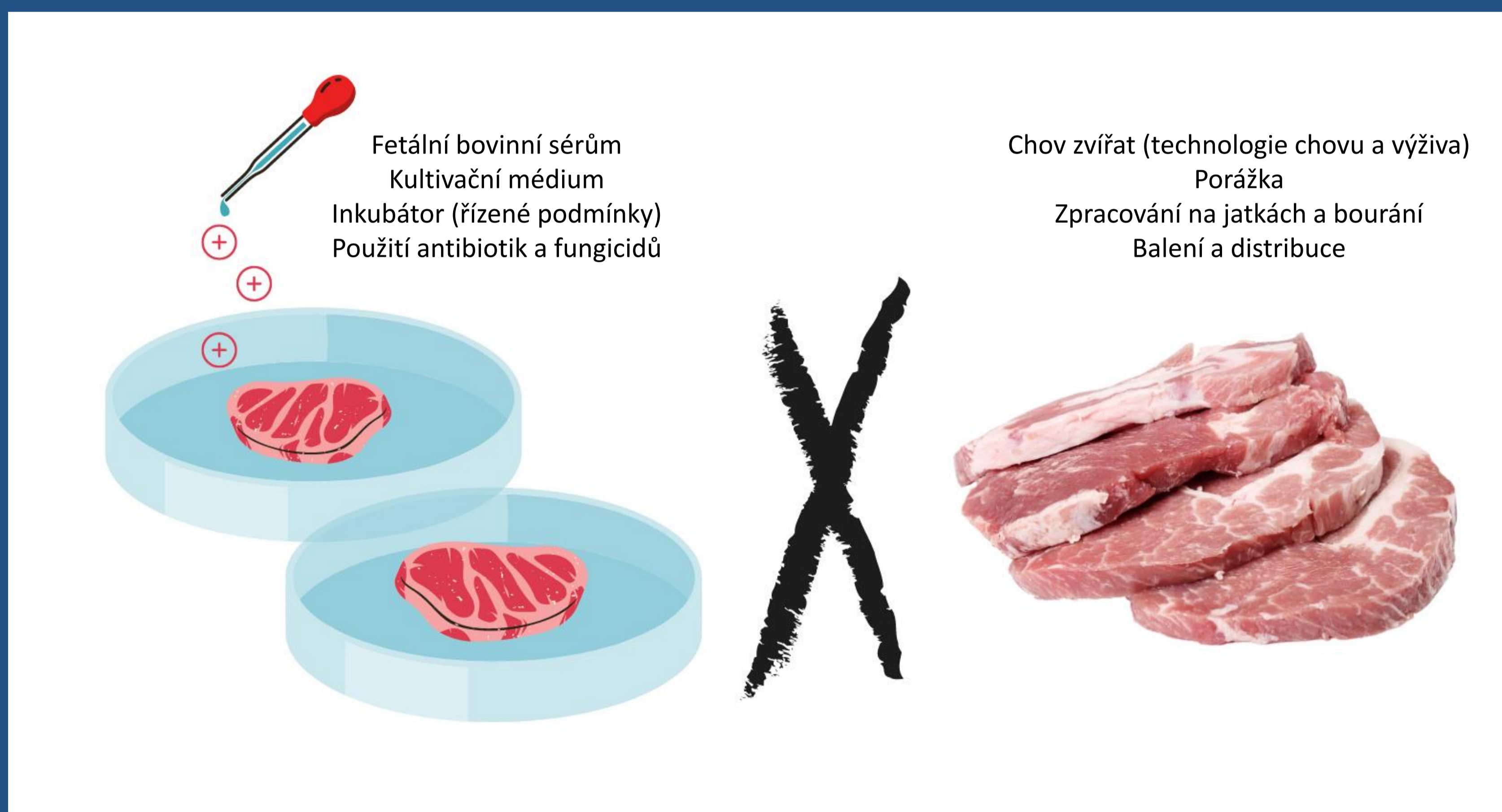


Souhrn: Díky zvyšující se poptávce po kvalitních zdrojích bílkovin, dochází k rozvoji nových trendů v potravinářském průmyslu. Jednou z možností, je aplikovat tkáňové inženýrství a biotechnologie pro výrobu tzv. „umělého masa“. Výroba takového masa se opírá o několik oblastí, které zmiňují klady i zápory. Mezi tyto oblasti patří: ekologické a ekonomické aspekty, senzorické parametry, přijatelnost mezi konzumenty a v neposlední řadě legislativa.

Tabulka 1: Klady a zápory produkce umělého masa

✓	✗
Dopad na životní prostředí	Nedůvěra mezi spotřebiteli
Snížení produkce masa	Obavy o bezpečnost
	Cena
	Neschváleno legislativou
	Senzorické aspekty

Obrázek 1: Grafické znázornění produkce umělého masa



Aktuálně existuje přibližně 32 společností se zaměřením především na hovězí maso (25 %), drůbeží (22 %), vepřové (19 %), mořské plody (19 %). Vznikají odvětví, které kultivují maso specifických druhů zvířat ale i ta, která chtějí směřovat výrobky pro krmení zvířat.

ZÁVĚR

In vitro maso vzniká jako nová potravina konkurenční ke konvenčnímu masu. Produkována je na základě znalostí tkáňového inženýrství a ve světě byl první prototyp představen v roce 2013 v Singapuru s astronomickou cenou. Málo znalostí o tomto výrobku vede k obavám v souvislosti s bezpečností potravin. Tyto obavy zatím přehlušuje řada pozitiv, které se zaměřují především na příznivý dopad na životní prostředí. Zásadní otázkou zůstává, jestli bude in vitro maso přijato mezi spotřebiteli nebo bude bráno jako něco nepřirozeného.

REFERENCE:

Na vyžádání u autora.

Korespondenční autor: Mgr. Martina Pečová, VETUNI Brno, Fakulta veterinární hygieny a ekologie, Ústav hygieny a technologie potravin rostlinného původu, Palackého tř.1946/1, 612 42 Brno, e-mail: pecovam@vfu.cz