

20 maggio 2014 18:47

 **OLANDA: Staminali. Verso la produzione in serie di bistecche**

Produrre "in serie" bistecche coltivate in laboratorio a partire dalle cellule staminali: dopo il 'debutto' del primo hamburger in provetta, nell'agosto scorso, il problema dei costi altissimi sembra poter essere superato grazie al primo progetto di una 'filiera', descritto nella rivista Trends in Biotechnology dai 'papà' del primo hamburger alle staminali, Cor van der Weele e Johannes Tramper, dell'università olandese di Wageningen. La filiera proposta dai due ricercatori parte da una vera e propria 'banca' di staminali prelevate da muscoli di bovini. Le cellule vengono coltivate all'interno di due diversi tipi di bioreattori e poi pressate fino ad ottenere una sorta di 'torta'. La carne così ottenuta viene quindi macinata e trasformata in hamburger. In questo modo, secondo i due ricercatori, si potrebbe produrre carne senza sacrificare gli animali e in modo più rispettoso dell'ambiente. Bisognerebbe comunque renderla 'appetibile' rendendo il suo prezzo concorrenziale rispetto a quello delle tradizionali bistecche.