

21 luglio 2005 19:33

 USA: Usa. Le bistecche coltivate in laboratorio

Un laboratorio e l'ingegneria tissutale saranno l'alternativa agli allevamenti di animali e ai mattatoi? Secondo uno studio americano pubblicato sulla rivista "Tissue Engineering", usando nuove tecnologia di ingegneria dei tessuti sarà possibile produrre in laboratorio carne più sana per i consumatori e ridurre l'inquinamento prodotto dagli allevamenti nelle fattorie. Anche se gli scienziati della NASA avevano già fatto crescere tessuti di pesce in provetta, nessuno finora aveva proposto seriamente un metodo per coltivare carne a livelli commerciali. Nel loro lavoro, **Jason Matheny** dell'Università del Maryland e colleghi descrivono due possibili metodi per riuscirci.

Potrebbero far crescere cellule di tessuto muscolare di ovini, suini, polli o pesci in grandi strati su membrane sottili. Questi strati di cellule verrebbero poi staccati dalle membrane e accatastati per aumentarne lo spessore e ottenere qualcosa di simile alla carne. Con un altro metodo, invece, gli scienziati farebbero crescere le cellule su piccole particelle tridimensionali che si allungerebbero in seguito a piccoli cambiamenti di temperatura. Il tessuto risultante potrebbe essere usato per produrre carne elaborata come bocconcini di pollo o hamburger.

"La coltivazione di carne -spiega Matheny- offrirebbe molti vantaggi. Per esempio, sarebbe possibile controllarne gli elementi nutritivi, come gli acidi grassi omega-6. E poi si ridurrebbe l'inquinamento dovuto all'allevamento di bestiame".