Nasce il primo hamburger in provetta

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA, 24 FEBBRAIO 2012- Dopo il clamoroso episodio di clonazione della famosa pecorella Dolly e in seguito tanti altri mammiferi, in questi questi giorni stessa sorte è toccata addirittura ad un comunissimo hamburger di bovino, dando origine ad un caso dalla risonanza mediatica mondiale. Suscita un vero e proprio polverone di polemiche e dibattiti etici, quindi, il sorprendente risultato dell'esperimento compiuto nei Paesi Bassi dal Dott. Mark Post, Direttore del Dipartimento di Fisiologia presso l'Università di Maastricht: il primo hamburger di carne bovina in provetta ottenuto mediante l'utilizzo di cellule staminali.

Ogni nuovo “hamburger del futuro”, in sintesi, si ottiene estraendo dal tessuto muscolare dell'animale le cellule staminali, che sono cellule primitive non specializzate e per questo dotate della capacità di trasformarsi in altri diversi tipi di cellule del corpo tramite un processo denominato “differenziazione cellulare”. Una volta effettuata questa prima operazione, le cellule ottenute si fanno crescere nei reattori del laboratorio contenenti un mezzo di coltura avente una forte percentuale di plasma bovino. Successivamente le fette vengono poste tra due strati di velcro che le allungano e le contraggono durante la crescita, ma per aumentarne il tenore di proteine vengono anche sottoposte a scosse elettriche periodiche.[MORE]

A quest'importante scoperta in campo scientifico tramutato in un caso molto controverso, non è mancato ovviamente lo scoppio di numerose polemiche e contrattacchi sia da parte dell'opinione pubblica che delle categorie coinvolte. Si schierano contro sia la Lav che la Coldiretti, due tra le più importanti associazioni implicate nella tutela degli animali da macello e di una sana alimentazione,

che ritengono l'operazione snaturata ed eccessiva e che comunque opinano che la carne, essendo un alimento “potenzialmente dannoso per l'organismo umano” non sia un alimento indispensabile all'alimentazione umana, argomentando a favore che comunque “esistono altri alimenti in grado di provvedere al fabbisogno proteico e ai nutrienti derivati dal consumo di carne, tra cui appunto legumi e ortaggi”. Per contro, i difensori del lavoro del Professor Post spiegano che invece si tratta di una scoperta “rivoluzionaria” in quanto viene incontro alle esigenze mondiali di carne che in futuro potrebbe scarseggiare. E cosa più rilevante, avviando il progetto in scala, si arriverebbe e ridurre in maniera considerevole il numero dei capi di bestiame abbattuti destinati al macello e il numero di danni arrecati all'ambiente. Secondo Post, mentre da una mucca normalmente si ricavano in media 100 hamburger, in questo modo si potrebbero ricavarne addirittura 100 milioni.

Ma i costi dell'operazione restano comunque elevati: basti pensare che questo prototipo di hamburger sperimentale è costato “appena” 250.000 euro, mentre per il secondo soltanto 200.000 euro, per Post “una cifra più abbordabile” ma che generalmente resta comunque troppo esorbitante. Per noi carnivori si tratterebbe di mangiare un hamburger con un aspetto abbastanza diverso da uno normale soprattutto per l'assenza di mioglobina, e a anche per via del sapore piuttosto insipido, almeno all'inizio. I vegetariani, infine sono quasi gli unici che si dichiarano assolutamente d'accordo nel mangiare questo tipo di carne, in quanto, in una conversazione con il Presidente dell'Associazione vegetariani olandese, è emerso che metà degli iscritti “mangerebbe carne se non facesse soffrire gli animali.”

(foto da www.cadoinpiedi.it)

Manuela Marrone

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/nasce-il-primo-hamburger-in-provetta/24914