



TOP NEWS

## Il pesce sintetico potrebbe essere un pescato migliore della giornata?

 Alessandro — 29 Marzo 2020 · add comment



MOST VIEWED POSTS



L'ultima cosa di cui l'Europa ha bisogno: un'altra crisi del debito greco  
16 Marzo 2020



Coronavirus: i robot usano i raggi luminosi per uccidere i virus ospedaliari  
20 Marzo 2020

La

pesca eccessiva ha ridotto il numero di pesci selvatici e gli allevamenti ittici soddisfano gran parte della crescente domanda. Potremmo un giorno mangiare “pesce” coltivato da cellule in una fabbrica, come previsto da diverse nuove aziende?

L'attività è in forte espansione, afferma David Shenson, presidente di Sterling Caviar, proprietario di quattro allevamenti ittici a Sacramento, in California, che allevano gli storioni per le loro uova, meglio conosciuti come caviale.

Non si sta solo promuovendo: il mercato globale del caviale ha raggiunto £ 670 milioni (\$ 854 milioni) nel 2018 e dovrebbe espandersi di circa il 10% entro il 2025, secondo la società di ricerche di mercato Androit Market.

Lo storione è uno dei pesci che sono stati sotto pressione in natura, secondo il secolo scorso, la quantità di storione selvatico nei bacini fluviali principali è diminuita del 70%. [cifre del World Wide Fund for Nature](#).

La pesca eccessiva e il riscaldamento globale hanno provocato il caos sugli stock ittici e un terzo degli stock ittici marini è ancora pescato a livelli biologicamente insostenibili, [secondo le Nazioni Unite](#)

“In parole povere, stiamo esaurendo i pesci”, afferma Daniel Pauly, professore di pesca all’Institute of Oceans and Fisheries dell’Università della British Columbia. “E la situazione, la linea di tendenza, peggiora ogni anno.”

“Forse secoli fa potevamo vivere cacciando il nostro cibo, ma oggi non possiamo vivere cacciando e pescando è la caccia. L’idea di caccia nel 21 ° secolo per nutrire 10 miliardi di persone è assurda”.

Gli allevamenti ittici come Sterling Caviar stanno contribuendo a ridurre la pressione sulle popolazioni selvatiche, ma una manciata di startup ritiene di poter avere un’altra risposta.

Stanno sperimentando la coltivazione della “carne” di pesce in laboratorio.

Con sede nella Silicon Valley con un partner in Europa e in Asia, hanno sviluppato tecniche per estrarre le cellule staminali dai pesci e coltivarle in quantità commerciali di carne commestibile. Le cellule staminali sono un tipo di cellula presente negli embrioni o nelle creature adulte, che può svilupparsi in diverse cellule specializzate. Possono crescere nelle cellule muscolari che compongono la maggior parte delle parti di pesce che le persone amano mangiare.

“Immaginalo come una stampa 3D, ma noi siamo pesci che stampano in 3D”, spiega Michael Selden, CEO e co-fondatore di Finless Foods, un’azienda ittica specializzata in allevamenti.

Il pesce finto della tua azienda verrà prodotto come pesce tritato anziché filetti interi perché lo sviluppo di pelle, ossa e sangue non è ancora possibile da zero.

## Più tecnologia aziendale

Finless Foods e startup simili non hanno ancora commercializzato i loro prodotti e richiedono ancora l'approvazione normativa, quindi i loro pesci potrebbero non essere sul mercato da due a tre anni.

Wild Type di San Francisco ha ambizioni simili, ma si concentra sul salmone del Pacifico. Far sembrare il pesce in un laboratorio potrebbe essere costoso sia per il produttore che per il consumatore, ma il CEO Justin Kolbeck spera che il pesce sarà conveniente ad un certo punto.

“Il nostro obiettivo è infine quello di abbassare il prezzo del nostro salmone in modo che il suo prezzo sia inferiore al salmone raccolto convenzionalmente”.

La Shiok Meats di Singapore ha concentrato i suoi occhi sui crostacei coltivati in laboratorio, come i gamberi. Crea pesci coltivati in laboratorio prelevando un piccolo campione di cellule staminali da un vero gambero e coltivandole in grandi quantità in una grande camera di bioreattore, simile agli enormi serbatoi di acciaio inossidabile che i birrai usano per fare la birra. I serbatoi mantengono una pressione e una temperatura costanti e immergono le cellule in gas e un liquido ricco di sostanze nutritive. Dopo un paio di settimane la carne è pronta.

“[It's] la stessa carne che sarebbe derivata da un animale macellato, ma in questo caso nessun macello animale”, afferma Sandhya Sriram, CEO e co-fondatore di Shiok Meats.

La società prevede di lanciare il suo prodotto di gamberi tritati nel 2021, distribuendolo prima a Singapore e poi nell'Asia orientale.

È entusiasta di chiamare il prodotto della sua azienda “carne pulita” a causa della mancanza di antibiotici e di livelli più bassi di emissioni di gas serra, rispetto all’agricoltura tradizionale.

Tuttavia, le dichiarazioni ambientali non sono state ancora completamente verificate.

Mentre le carni a base di cellule hanno un’impronta di carbonio inferiore rispetto alle fonti proteiche tradizionali, richiederanno comunque “molta” energia elettrica, afferma Simon Somogyi, professore all’Università di Guelph in Ontario, Canada.

“Da dove viene quell’energia? Stai usando energia carbonizzata o rinnovabile?” chiede.

Tuttavia, Somogyi ritiene che il pesce coltivato in laboratorio sia forse un mercato ancora più promettente rispetto al manzo coltivato in laboratorio.

“In futuro il pesce ha un business case migliore della carne rossa perché gran parte del volume del pesce alettato viene convertito in pesce tritato e inserito in alimenti come bastoncini di pesce e polpette di pesce. Pesce a base di cellule si adatta perfettamente a quella categoria “.

Mr. Kolbeck di Wild Type immagina un futuro in cui gli amanti del pesce avranno opzioni simili ai mangiatori di carne (e carne alternativa).

“Dalla carne vera ai sostituti di origine vegetale alla carne a base cellulare ... un’azienda non sarà il vincitore, ma il vincitore sarà una maggiore scelta e trasparenza nei nostri sistemi alimentari”.

Link: <http://www.galileusweb.com/il-pesce-sintetico-potrebbe-essere-un-pescato-migliore-della-giornata/>