

## "Hambúrguer de Proveta"

### Biologia & Ciências

Enviado por: Visitante

Postado em:09/08/2012

Cientistas holandeses criaram carne em laboratório usando células-tronco de vaca e esperam desenvolver o primeiro "hambúrguer de proveta" até o fim de 2012.

Fonte: BBC Brasil Projeções de especialistas indicam que o aumento populacional, dos preços dos alimentos e a limitação na disponibilidade de recursos vão mudar os hábitos alimentares humanos nas próximas décadas. Alguns analistas calculam que o preço dos alimentos pode dobrar nos próximos cinco a sete anos, tornando itens hoje comuns, como carne, em artigo de luxo. Veja abaixo algumas alternativas que, embora estranhas à primeira vista, são apontadas como caminhos prováveis para resolver lacunas na demanda por alimentos. Insetos O governo holandês já investiu um milhão de euros em pesquisa sobre como inserir carne de insetos nas dietas de seus cidadãos e preparar leis para regulamentar sua criação. Insetos fornecem tanto valor nutricional quanto carne de mamíferos, mas custam e poluem muito menos. Cerca de 1, 4 mil espécies poderiam ser consumidas pelo homem, compondo salsichas ou hambúrgueres. Boa parte da humanidade já come insetos, especialmente na Ásia e África. Mas os mercados ocidentais devem resistir à ideia e vão ser necessárias grandes campanha de marketing para tornar aceitável ideia de incluir insetos como gafanhotos, formigas e lagartas no cardápio. Uso de som Já é bem conhecida a influência que aparência e cheiro podem ter sobre o que comemos, mas uma área em expansão que pode render descobertas interessantes é a dos estudos sobre o efeito do som sobre o paladar. Um estudo da Universidade de Oxford descobriu que é possível ajustar o gosto der determinados alimentos através da música que se ouve ao fundo. A música pode, por exemplo, fazer uma comida parecer mais doce do que ela é. Esse recurso pode ajudar a reduzir o consumo de açúcar. Outro exemplo: Sons graves de instrumentos de sopro de metal (como saxofones ou tubas) acentuariam o gosto amargo de alimentos. Empresas podem passar a recomendar listas de músicas para melhorar a "experiência" do consumo de seus produtos. Carne de laboratório Cientistas holandeses criaram carne em laboratório usando células-tronco de vaca e esperam desenvolver o primeiro "hambúrguer de proveta" até o fim de 2012. A produção de carne artificial poderia trazer grandes benefícios ao meio ambiente, pela redução no número de cabeças de gado - grandes emissores de CO2 - e nas áreas de floresta desmatada para a criação de pastos. A carne de laboratório poderia ser manipulada para ter níveis bem mais saudáveis de gordura e nutrientes. Os pesquisadores holandeses dizem que a meta é fazer a carne in vitro ter o mesmo gosto que a tradicional - coisa que ainda está longe de ter. Algas Elas podem alimentar homens e animais, oferecer uma alternativa em graves crises alimentícias e ainda abrem mão do gasto de terra ou água potável para seu cultivo. Cientistas ainda apontam para o potencial de algas como fontes de biocombustíveis - o que reduziria a dependência dos combustíveis fósseis. Alguns especialistas preveem que fazendas de algas poderiam se tornar a mais promissora forma de agricultura intensiva. Elas já existem em países asiáticos como o Japão. Como os insetos, elas poderiam ser introduzidas em nossas dietas sem que soubéssemos. Cientistas na Grã-Bretanha estudam a substituição de sal marinho por algas em pães e outros alimentos industrializados. Grãos têm um forte sabor, mas com baixo índice de sal, sendo portanto, mais saudáveis. Com informações de Denise Winterman da BBC News. Esta notícia foi acessada no dia 09/08/2012 no site BBC Brasil. Todas as informações nela contida são

de responsabilidade do autor.