

Labor-Genuss: Japanische Forscher züchten umweltfreundliche Nuggets!

Japanische Forscher züchten umweltfreundliche Chicken Nuggets im Labor. Erfahren Sie mehr über diese innovative Fleischalternative.



Tokio, Japan - Japanische Forscher der Universität Tokio haben einen bedeutenden Fortschritt in der Lebensmitteltechnologie erzielt, indem sie „Chicken Nuggets“ im Labor züchteten. Diese neuartige Art von Fleisch bietet nicht nur den Geschmack und die Konsistenz von echtem Fleisch, sondern könnte auch eine umweltfreundlichere Alternative zur herkömmlichen Fleischproduktion darstellen. Diese Ergebnisse wurden am 16. April 2025 veröffentlicht.

Die Forscher sammelten dafür Hühnerfibroblastenzellen, die das Bindegewebe des Huhns bilden. Diese Zellen wurden dann in einem speziellen Gerät kultiviert, das ein Kreislaufsystem simulierte und es den Zellen ermöglichte, Nährstoffe und

Sauerstoff über dünne Hohlfasern zu erhalten. Nach nur neun Tagen der Behandlung konnten die Wissenschaftler ein etwa zwei Zentimeter großes Stück des im Labor gezüchteten „Huhns“ herstellen, das die gewünschten Eigenschaften aufwies, die dem natürlichen Produkt ähneln.

Umweltfreundliche Alternativen

Laut den Forschern könnte das Labor-Fleisch eine nachhaltigere Lösung für die globalen Herausforderungen in der Lebensmittelindustrie darstellen. Die Haltung von Tieren zur Fleischproduktion belastet die Umwelt erheblich durch Methanemissionen, Landverbrauch und Wasserverbrauch. Im Gegensatz dazu könnte die Produktion von Laborfleisch den ökologischen Fußabdruck der Lebensmittelherstellung verringern und gleichzeitig den Bedarf an tierischen Produkten stillen.

Die Entwicklung solcher innovativen Produkte könnte nicht nur die Lebensmittelproduktion revolutionieren, sondern auch zu einer Reduzierung des Fleischkonsums aus traditionellen Quellen führen. Experten betonen, dass die Akzeptanz von Laborfleisch in der Gesellschaft entscheidend ist, um die positiven Umweltauswirkungen realisieren zu können. Die Herausforderungen dabei sind vielfältig und reichen von ethischen Überlegungen bis hin zu gesetzlichen Regelungen.

Trotz der vielversprechenden Fortschritte sind die langfristigen Auswirkungen derartige Innovationen auf die Ernährungsgewohnheiten und die Umwelt noch unbekannt. Die Anpassungsfähigkeit der Industrie an diesen Wandel und die Reaktion der Verbraucher könnten entscheidend für den Erfolg von Laborfleischprodukten sein. Das **oe24** berichtet, dass das Ziel ist, eine umweltfreundlichere und nachhaltigere Methode zur Fleischproduktion zu entwickeln, die den Konsum in Zukunft beeinflussen könnte.

Zusammenfassend ist die Herstellung von Laborfleisch durch die

Forscher in Tokio ein vielversprechender Schritt hin zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion. Während das Potenzial dieser Technologie weitreichend ist, bleibt es abzuwarten, wie schnell und effektiv die Branche auf diese Herausforderungen reagieren kann. Weitere Informationen zu den aktuellen Entwicklungen und deren Auswirkungen auf die Lebensmittelindustrie sind auf **Zeitjung** verfügbar.

Details	
Vorfall	Umwelt
Ort	Tokio, Japan
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.zeitjung.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at