GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Cultivada in vitro?

Opinió | 03/02/2015 | 17:22

L'última proposta: crear carn de boví conreada in vitro que substitueixi la ramaderia.

Un científic defensa aquesta idea al•legant que no danya els animals i beneficia el medi ambient. El segon punt molt discutible.

La investigació sempre és un avanç .... fins que deixa de ser-ho i es cau en propostes com menys sorprenents, per no dir una altra cosa. L'última que s'ha posat sobre la taula és del científic Willen Van Eelen, el fundador del Consorci 'Carn in vitro', arrestat en un camp de presoners japonès durant la II Guerra Mundial i obsessionat des de llavors pel maltractament als homes i als animals, i que proposa que "d'aquí a vint anys, tothom mengi carn de boví conreada en un laboratori, en comptes de ramaderia". I el pitjor és que el primer pas ja s'ha donat amb la creació de la primera hamburguesa realitzada en un laboratori. Per cert que no expliquen els productes que s'han d'afegir per que tingui gust de carn.

Inspirats pel desig de Van Eelen, investigadors holandesos van posar en marxa fa una dècada un nou mètode de producció de carn a partir de cèl•lules mare embrionàries de boví i recentment, aquest somni s'ha complert amb el primer prototip d'hamburguesa creat al laboratori. "El meu desig és que d'aquí a vint anys, tothom mengi carn de boví conreada, en comptes de ramaderia", afirma Mark Post, un dels pares de la carn de síntesi en Carn de laboratori i que recull el documental 'Carn de laboratori ', que es va emetre ahir (2 de febrer) en Documents TV a La 2.

Ramaderia, consum i sostenibilitat

Si aquesta tècnica arriba a bon terme, es podria acabar amb un dels grans mals que afecten el planeta: la pol•lució produïda per les emissions de metà en la cria tradicional de bestiar boví a pasturatge.

Si a això afegim que, segons les previsions, el 2050 uns 9.000 milions de persones duplicaran el

seu consum de carn... Alguns experts veuen ja en la carn de laboratori la solució a l'alt cost mediambiental que suposa la cria de bestiar convencional.

"El que hem de fer és trobar la forma de produir més carn per satisfer l'augment de la demanda sense deteriorar el mediambient, i la carn conreada in vitro és una de les possibilitats que hem d'explorar", assegura Brian Ford, un biòleg de la Universitat de Cambridge, en el documental esmentat. Una opinió promoguda també pels defensors dels animals. Els ecologistes no s'han definit, almenys en el documental d'ahir no ho feien. No sé com explicaran si afecta o no a la salut humana l'enorme quantitat d'antibiòtics que s'han d'emprar per evitar infeccions durant la multiplicació de les cèl•lules, d'això tampoc van parlar. Penso que és molt perillós donar informacions parcials, perquè tampoc sabem la quantitat de CO2 que amb el menjar en pasturatge, per cert les més contaminants són les vaques de muntanya, transformen els bovins en forma d'herba i altres pastures.

Autor: Jesús Domingo Martínez/GN

https://gironanoticies.com/noticia/31441-cultivada-in-vitro.htm