ПЕРВЫЙ СИНТЕТИЧЕСКИЙ ГАМБУРГЕР.

Научным событием дня стала презентация первого гамбургера, выращенного из стволовых клеток коровы. Котлету приготовили ученые Маастрихтского университета в Нидерландах, а ее презентация прошла в Лондоне. На проект было потрачено 215 тысяч фунтов стерлингов. Главным спонсором был основатель компании "Гугл" Сергей Брин.

Дегустаторами стали автор кулинарных книг из США Джош Шонвалд и исследователь гастрономии из Австрии Ханни Рутцлер. Описывая свои ощущения от вкуса котлеты из искусственного мяса, Рутцлер призналась, что ожидала более нежной и сочной консистенции. По мнению дегустаторов, синтетическому мясу не хватает жира.

Разработчиком синтетического мяса является голландский ученый из Маастрихта Марк Пост. Он высказал мнение, что созданное им мясо через 10-20 лет станет доступным и заменит привычное нам мясо. Ученый заявил, что мясо «из пробирки» поможет преодолеть продовольственный кризис и накормит мир.