



Nyhedsbrev om Oksekød

Landbrug & Fødevarer – Handel & Marked

Kære læser

*Dette nyhedsbrev omhandler **laboratoriekød**. Kultiveret kød dyrkes ved hjælp af celler erhvervet fra dyr ved biopsi, uden at dyret bliver skadet.*

De høstede celler placeres derefter i reagensglas eller bioreaktorer med et vækstmedium, som indeholder næringsstoffer, så cellerne kan vokse og formere sig. Til sidst danner cellerne muskelfibre, hvilket resulterer i "laboratoriekød". Kultiveret kød fra f.eks. oksestamceller kan være fremtiden, og vil formentlig opleve en stor markedsvækst.

Forskere: Laboratoriekød udleder mere CO2 end oksekød

Et studie fra University of California viser, at produktionen af laboratoriekød lige nu er så energikrævende, at det udleder markant mere CO2 end oksekød. Hvis skalaen var sammenlignelig, forurener laboratoriekød op til 25 gange mere end almindeligt oksekød.

Det er særligt den såkaldte "næringsbouillon", der bruges til at fremdyrke animalske celler, der har et stort CO2-aftryk. Forskerne bag analysen forventer, at energiforbruget og dermed udledningerne, vil vokse i takt med, at produktionen skaleres, og de påpeger, at der derfor er brug for at effektivisere produktionen hurtigt.

Den italienske regering vil forbyde laboratoriekød

Den italienske regering har stillet et lovforslag, der - hvis det bliver vedtaget i parlamentet - vil kunne straffe producenter af laboratoriekød med en bøde på op mod 60.000 euro, ca. 445.000 kr.

Den italienske landbrugsminister Francesco Lollobrigida mener ikke, at cellekød kan garantere en god nok fødevarer kvalitet og et godt næringsindhold.

USA erklærede det sikkert at spise kød dyrket fra dyreceller

Helt anderledes indstillet til fakta om fødevarer sikkerhed og næringsindhold i laboratoriekød er de amerikanske myndigheder. I november erklærede USA's fødevarer- og lægemiddelsmyndighed FDA det for sikkert at spise kød dyrket fra dyreceller.

Indtil videre er Singapore det eneste land, hvor laboratoriedyrket kød lovligt kan sælges. Der er nu 99 virksomheder verden over, der udvikler kultiveret kød, sammenlignet med kun fire i 2016.

Med venlig hilsen

Jonas Damm

Konsulent – Handel & Marked

joda@lf.dk / Mobil: +45 2120 6593