

České Bene Meat Technologies vyvíjí kultivované maso bez použití FBS

Praha, 17. 3. 2021

Produkt, na který čeká celý svět – kultivované maso (KM*) za přijatelnou cenu, chuťově i výživově plně nahrazující maso z konvenčních chovů. Český startup Bene Meat Technologies se chce při vývoji kultivovaného masa obejít BEZ fetálního bovinního séra (FBS), aby vytvořil plnohodnotný produkt nevzbuzující etické kontroverze.**

Vedoucím projektu je Roman Kříž, vědecký tým vede Jiří Janoušek. Projekt Bene Meat Technologies (BMT) vznikl v minulém roce jako reakce na rostoucí společenskou aktuálnost témat navázaných na konvenční chovy:

- Ekologie (náročnost ekologických aspektů konvenčních chovů)
- Udržitelnost (rostoucí konzumace masa ve světě)
- Etika (masové zabíjení zvířat v civilizovaném světě, problematika chovu)
- Zdravotní aspekty (rezidua v mase – antibiotika, antiparazitika, hormony)

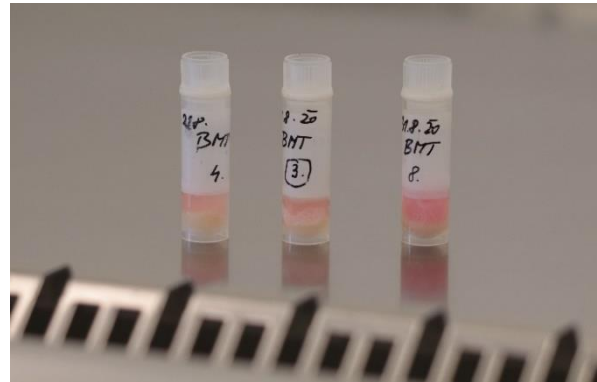
Podle průzkumu agentury NMS Market Research z října 2020 více než třetina Čechů považuje KM za etické, 30 % si myslí, že jeho budoucí produkce zvýší ochranu přírody, 56 % je nakloněno konzumaci KM a za srovnatelnou cenu s masem z konvenčních chovů by si jej kúpovala třetina dotázaných. Vzhledem k tomu, že v Česku je pouze 10 % vegetariánů (v Západní Evropě 25 %), jsou tato zjištění pro budoucí produkci KM velmi příznivá.

BMT nemůže zahraničním startupům konkurovat objemy financí od investorů a časovým náskokem, ale jeho silná konkurenceschopnost je ve formě a vedení vědeckého týmu. Ten se skládá z mladých vědců, vedení týmu funguje lineárně a pracuje se na více částech vývoje současně (kultivační médium, recyklace média, množení kmenových buněk, diferenciací kmenových buněk, bioreaktory, kultivační roztok).



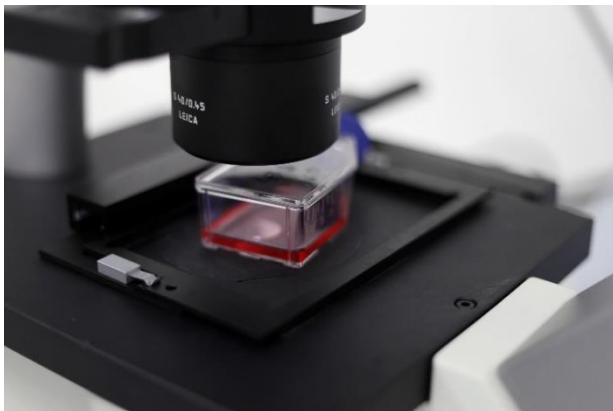
Tým BMT již dosáhl významného milníku ve výzkumu – vypěstoval první vzorky svalových buněk vyprodukovaných v laboratorním prostředí v ČR.

„Vyvíjíme technologii k výrobě plnohodnotné alternativy masa. Alternativy zdravější, kontrolované a kontrolovatelné. Proč nahradit maso, když můžeme nahradit zvířata, která jsou dnes kvůli masu chována v nevyhovujících podmínkách a umírají ve stresu?“ ptá se Roman Kříž, předseda představenstva Bene Meat Technologies.



Konkurenční firmy, které se v zahraničí alternativám masa až dosud věnují, lze dle marketingové komunikace rozdělit na 3 typy:

1. Startupy zabývající se kultivovaným masem, které pravidelně oznamují milníky ve vývoji a tímto lákají investory k dalším masovým investicím do výzkumu
2. Firmy, které vyrábí a prodávají rostlinné náhražky masa
3. Firmy bombasticky představující „reálný výsledek“, jako např. singapurský prodej „umělého masa“ (viz <https://www.euro.cz/byznys/cesti-vedci-vyvijejí-technologie-na-levneji-vyrodu-umeleho-masa>). V tomto případě se o pravé kultivované maso nejedná, obsahuje totiž rostlinné proteiny.



BMT jde odlišným směrem – soustředí se na výzkum, nepoužívá , cílem je technologie k výrobě opravdového kultivovaného masa. Ne rostlinné náhražky, ne hybrid mezi rostlinnou náhražkou a KM. Ale KM vyrobené množením živočišných buněk v laboratorních podmínkách, které bude energeticky, chuťově, a strukturou vláken identické s masem z živých zvířat. bude energeticky, chuťově,

a strukturou vláken identické s masem z živých zvířat.

***Kultivované maso** = termín označující maso (zahrnující svalové buňky, tukové buňky, pojivové tkáně, krev a další složky) produkované kultivací zvířecích buněk, nikoli porázkou živého zvířete. (Zdroj: New Harvest – výzkumný ústav, který má za cíl urychlit pokrok v buněčném zemědělství.)

**** FBS** (fetální bovinní sérum) = součást živného média, iniciuje buňky k dělení, a tedy i růst celé kultury. FBS se získává ze zvířecích embryí.

Bene Meat Technologies

Česká startupová firma zaměřená na výzkum a vývoj technologie pro výrobu kultivovaného masa v průmyslovém měřítku. Mezinárodní tým složený z mladých i zkušených vědců úzce spolupracující s renomovanými institucemi. BMT usiluje o vývoj technologie produkující kultivované maso formou množení živočišných buněk bez použití surovin z usmrcených zvířat a zároveň umožňující provozovatelům nabídnout tento produkt za ceny dostupné spotřebitelům.

Kontakt pro media: Jana Balharová jana.balharova@amic.cz 606 671 116