

16. října 2024 · Kateřina Dvořák Vašová

Neporaženo, sklizeno – kultivovaný hovězí burger od BeneMeat – pravé hovězí

Společnost BeneMeat úspěšně vyrobila svůj první kultivovaný hovězí burger, který nabízí téměř totožný vzhled, vůni a strukturu jako konvenční mleté hovězí. Jedná se o skutečné hovězí, vyrobené za přísných etických a udržitelných podmínek. Tento produkt zároveň splňuje nejvyšší standardy bezpečné, odpovědné a udržitelné výživy. Při uvedení na trh navíc bude cenově srovnatelný s prémiovým hovězím masem.



Kultivovaný hovězí burger BeneMeat

BeneMeat Burger je vytvořen z kultivovaných hovězích buněk. Představa šťavnatého kousku masa, který láká svou neodolatelnou vůní a texturou, evokuje chuť budoucnosti a

vzbuzuje zvědavost ji objevit. Navíc při uvedení na trh bude cenově srovnatelný s prémiovým hovězím, což představuje významný posun oproti prvním kultivovaným produktům. Během výroby nebyly kromě hovězích buněk použity žádné složky živočišného původu a celý produkční proces je přísně kontrolován a důkladně testován. Díky tomu je zaručena maximální bezpečnost a čistota produktu – neobsahuje žádné látky, jako jsou například rezidua antibiotik, antiparazitik, uměle přidávaných hormonů a dalších látek používaných ke zvýšení výnosů živočišné výroby. Výsledkem je mimořádně čisté a bezpečné maso - kultivované maso.



Kultivovaný hovězí hamburger BeneMeat

Produkce kultivovaného masa představuje inovativní a udržitelný způsob pěstování potravin. Tento proces je šetrný a humánní, přičemž kultivované maso splňuje nejvyšší standardy bezpečnosti. Výroba kultivovaného masa má také významné environmentální přínosy – spotřebuje méně půdy,

vody a energie. Současně některé studie naznačují, že kultivace masa může výrazně snížit emise skleníkových plynů. Tím se kultivované maso stává šetrným k životnímu prostředí a představuje odpovědné řešení pro budoucnost.



Příprava kultivovaného hovězího hamburgru

„Náš kultivovaný hovězí burger je masitý, voňavý a šťavnatý, samozřejmě bezpečný pro spotřebitele, etický a šetrný k planetě. Nejde o žádnou náhražku – je to opravdové hovězí, bez kompromisů. Tento produkt je součástí našeho závazku nabízet eticky odpovědné alternativy stravování pro ty, kteří hledají novou cestu,“ uvedla Lada Kratochvílová, technoložka výroby BeneMeat.



Kultivované hovězí burgery BeneMeat

Přestože burger zatím není v prodeji a kvůli současné legislativě ho nelze konzumovat, BeneMeat věří, že kultivované maso představuje budoucnost zdravého, etického a udržitelného stravování. Pracujeme na tom, abychom splnili ty nejpřísnější bezpečnostní standardy stanovené European Food Safety Authority (EFSA) a mohli naše maso nabídnout i lidem.



Kultivovaný hovězí burger BeneMeat

Kultivované maso

Kultivované maso, známé také jako maso z buněčné kultury, je skutečné živočišné maso vyrobené přímým pěstováním živočišných buněk v kontrolovaném prostředí bez nutnosti porážky zvířat. Proces začíná malým vzorkem živočišných buněk, které jsou vyživovány základními živinami a vedeny k tvorbě svalové, tukové a pojivové tkáně, čímž se napodobuje přirozený biologický růst. Výsledkem je maso, které je biologicky identické s konvenčním masem, ale může být produkováno udržitelnějším způsobem, s menším dopadem na životní prostředí a zlepšeným welfare zvířat. Kultivované maso je pojem označující maso (včetně svalových buněk, tukových buněk, pojivové tkáně, krve a dalších složek), které je vyrobeno kultivací živočišných buněk, nikoli porážkou živého zvířete. (Zdroj: New Harvest – výzkumný institut zaměřený na urychlení pokroku v oblasti buněčného zemědělství).

BeneMeat

BeneMeat je biotechnologická společnost, která je součást skupiny BTL, zaměřená na vývoj škálovatelné a efektivní technologie produkce kultivovaného masa. Od roku 2020 společnost vyvinula komplexní know-how napříč biologií, chemií, hardwarem, softwarem i komerční implementací kultivovaného masa. S více než 100 odborníky v oblasti výzkumu a vývoje buduje BeneMeat kompletní technologický ekosystém, od vývoje univerzálních buněčných linií až po škálovatelná, spolehlivá a nákladově efektivní výrobní řešení. Společnost je připravena podporovat výrobce při všech klíčových výzvách spojených s uvedením kultivovaného masa na trh: technických, právních, regulačních a komerčních. Bene Meat na podzim roku 2023 obdržela registraci opravňující k výrobě kultivovaných buněk jako krmné suroviny do krmiv pro domácí mazlíčky. *„Nejsme jen další společností v odvětví kultivovaného masa, ale technologický partner, který utváří jeho budoucnost.“*

Pro více informací kontaktujte: **media@benemeat.com**

Přílohy

Cultivated beef burgers with fries.jpg
15.3 MB

Cultivated beef burgers from BeneMeat.jpg
27.2 MB

Preparation of Cultivated Beef Burger (1).jpg
25.6 MB

JPG
Grilling cultivated beef burger BMT.jpg
33.8 MB

JPG
Cultivated beef burgers with Production Technologist at Bene Meat Technologies .jpg
12.8 MB

JPG
Cultivated beef burger BMT (1).jpg
8.7 MB

PDF
LOGO BeneMeat.pdf
840.7 kB

PDF
O společnosti .pdf
3.0 MB

PDF
One pager - další možnost v produkci proteinů .pdf
734.9 kB

PDF
Pár slov o kultivovaném mase .pdf
1.5 MB

PDF
one_pager_1_CZ.pdf
788.4 kB

JPG
Roman Kříž CEO BeneMeat .JPG
7.5 MB

JPG
Roman Kříž CEO BeneMeat-. (1).jpg
9.2 MB

JPG
Roman Kříž CEO BeneMeat-.JPG
7.4 MB