

Maso z laboratoře? Pro někoho sci-fi, pro jiné inovace

Vzniká z živočišných buněk pěstovaných v kontrolovaném prostředí a má slibovat menší dopad na zvířata i životní prostředí. Zároveň ale naráží na přísné regulace a nedůvěru části veřejnosti. Zde je vše, co potřebujete vědět o kultivovaném masu a jeho cestě z laboratoře na talíř.

Text: Šárka Tomečková, foto: BeneMeat

Maso z laboratoře, nebo lépe řečeno kultivované maso, je typ masa, který vzniká jiným způsobem, než jsme zvyklí. Na rozdíl od rostlinných náhražek jde o skutečnou živočišnou tkáň, nikoli o imitaci masa z rostlinných proteinů. Cílí tak především na ty, kteří hledají inovaci, zajímá je etická stránka produkce potravin nebo vnímají tento způsob výroby jako bezpečnější. Podle Evropské rady pro informace o potravinách (EUFIC) má navíc potenciál snížit některé environmentální dopady spojené s industriálním chovem zvířat, i když jeho skutečný přínos bude záviset na způsobu výroby a její energetické náročnosti.

Výrobu kultivovaného masa přirovnává mluvčí společnosti BeneMeat, která se v České republice této oblasti věnuje, Kateřina Dvořák Vašová ke kvásku. „Začínáme s malým množstvím zvířecích buněk, které mají přirozenou schopnost



růst a dělit se. Z těchto buněk postupně vytvoříme stabilní buněčnou linii, se kterou pak dlouhodobě pracujeme,“ říká v rozhovoru pro Nový Prostor. Buňky se následně kultivují v prostředí, které napodobuje podmínky v těle, mají přesně danou teplotu, přísun živin i kyslíku a celý proces je nepřetržitě monitorovaný. Pokud jsou podmínky stále, buňky se chovají předvídatelně a postupně se množí.

Při takovém postupu je klíčové dodržování přísných pravidel a bezpečnostních standardů. Výroba proto nejprve probíhá v malém a teprve poté se postupně rozšiřuje. „V průmyslovém měřítku se buňky pěstují v nádobách, které připomínají tanky, ve kterých se vaří pivo,“ doplňuje Vašová. Tyto bioreaktory umožňují udržovat stabilní a kontrolované prostředí i při větších objemech. Po dosažení požadovaného množství jsou buňky sklizeny a mohou být dále zpracovány jako živočišná surovina bohatá na bílkoviny, určená k dalšímu využití.

Nejdřív pro mazlíčky, až pak pro lidi

V supermarketu na kultivované maso ale zatím nenarazíte. Podle Vašové se více vyskytuje v jiných segmentech, například v krmivech pro domácí mazlíčky. Tento postup není výjimkou ani v zahraničí. Podle britského deníku *The Guardian* se například ve Velké Británii nebo Austrálii maso z laboratoře objevilo nejprve právě mimo běžné potraviny. To však neznamená, že se k lidem vůbec nedostává. Například Austrálie v roce 2025 schvát

lila prodej kultivovaného masa z buněk křepelky pro lidskou spotřebu, přičemž první využití se očekává především v restauracích a gastronomických provozech. Tento krok je vnímán jako test toho, jak budou spotřebitelé na novou kategorii potravin reagovat a zda si najde své místo.

Kultivované maso bývá často spojováno s environmentálními a etickými přínosy, důležitou roli ale hraje také bezpečnost potravin. Celý proces výroby probíhá v kontrolovaných podmínkách, bez použití antibiotik a hormonů. „Ten protein vzniká v čistém, řízeném prostředí, s důrazem na konzistentní kvalitu,“ popisuje Vašová. Podle EUFIC může tento způsob produkce snížit riziko kontaminace běžnými patogeny, které se mohou vyskytovat v tradičním chovu zvířat. Výsledné suroviny přitom nejsou jen „hmotou bez hodnoty“. Kultivované maso může být bohaté na bílkoviny, s nižším obsahem tuku a s vyváženým poměrem omega-3 a omega-6 mastných kyselin, přičemž konkrétní složení lze do určité míry ovlivnit už během výroby.

Ne sci-fi, ale další možnost

O kultivovaném masu se často mluví jako o „jídle budoucnosti“. Podle Vašové však nejde o vzdálenou sci-fi technologii, ale spíše o další možnost, která se postupně přidává k současným zdrojům živočišných proteinů. Na uvedení kultivovaného masa do běžného prodeje si však pravděpodobně budeme muset ještě počkat. Důvody nejsou pouze technologické, ale i právní a společenské. Český portál *Enviweb* vysvětluje, že v Evropské unii musí projít schvalováním jako tzv. nová potravina, což je proces, který může trvat řadu let. Vedle regulací hraje roli i veřejné vnímání. Pro část lidí může „jídlo z laboratoře“ znít nepřirozeně nebo vyvolávat nedůvěru. Přijetí podobných inovací proto nebývá okamžité a často se odvíjí nejen od vědeckých dat, ale i od emocí, důvěry a způsobu, jakým se o nových technologiích mluví. Podle průzkumu společnosti *YouGov Deutschland* by bylo ochotno kultivované maso v případě dostupnosti ochutnat 59 % českých spotřebitelů, zatímco zhruba třetina dotázaných uvedla, že je tato možnost neláká.