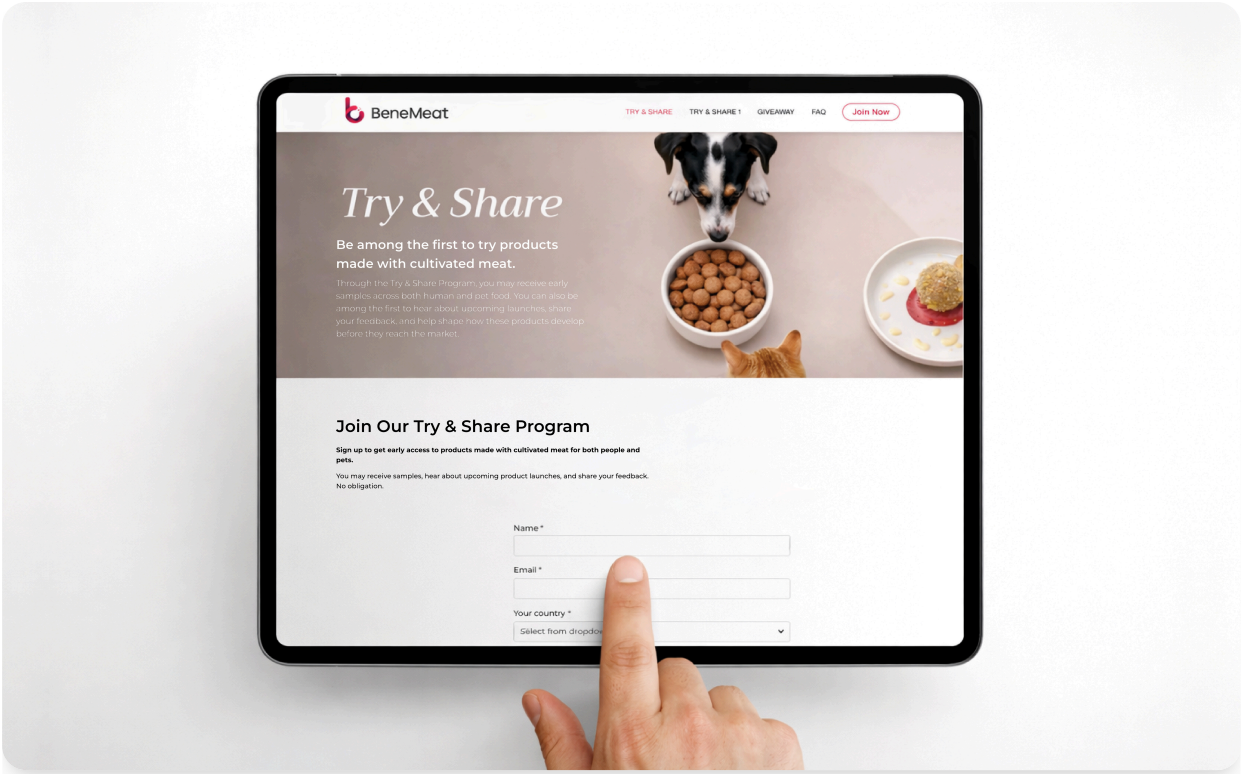
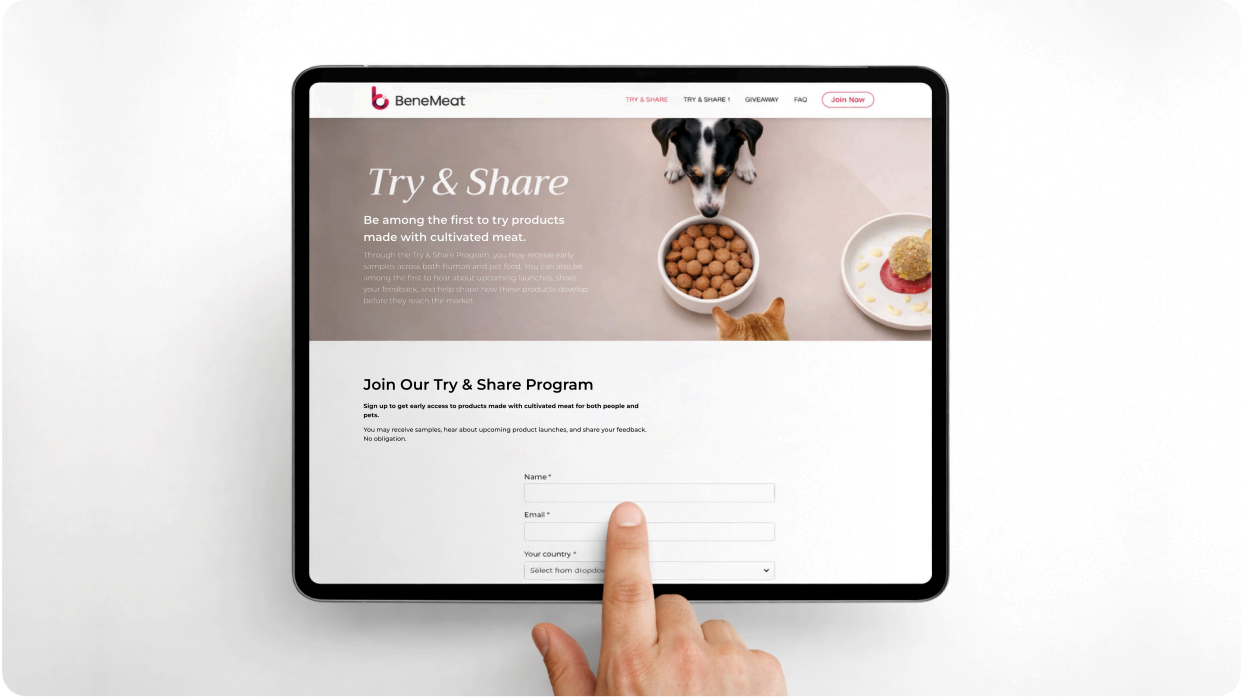


24. března 2026 · Kateřina Dvořák Vašová, Kristýna Míčková

BeneMeat pokračuje v programu Try & Share: lidé mohou testovat produkty z kultivovaného masa a ovlivnit jejich vývoj

Lidé, kteří se zajímají o kultivované maso, se nyní mohou zapojit do dalších fází programu Try & Share. V budoucnu tak mohou získat možnost testovat produkty z kultivovaného masa a podílet se na jejich vývoji. BeneMeat tímto krokem navazuje na první fázi programu, ve které majitelé psů testovali pamlsky obsahující kultivované maso v běžných domácích podmínkách.



T&S stránka

Cílem první fáze programu, Try & Share I., bylo získat zpětnou vazbu z reálného používání produktů vyrobených z kultivovaného masa pro psy. BeneMeat nyní pokračuje další fází programu Try & Share. Ta otevírá možnost zapojení širší skupiny lidí. Zájemci se mohou seznámit s produkty z kultivovaného masa a zapojit se do dalších testování. Program se zaměřuje na krmiva pro domácí zvířata a do budoucna i na potraviny pro lidi. Součástí je také pilotní uvádění produktů ve spolupráci s partnery. Účastníci si je budou moci vyzkoušet v praxi a poskytnout cennou zpětnou vazbu.



T&S PetFood

„Během programu Try & Share jsme byli v kontaktu s lidmi, kteří se zajímají o nové způsoby produkce potravin a chtějí vidět, jak fungují v praxi,“ říká Mgr. Kristýna Míčková, Ph.D. (Communication & Education Specialist), která má program Try & Share v BeneMeat na starosti. „Ukázalo se, že lidé nechtějí vývoj jen sledovat, ale chtějí se na něm aktivně podílet.“



T&S, BeneMeat hovězí burger

Účast v programu je dobrovolná a ne každý registrovaný účastník je zařazen do každého testování. Registrace do programu je otevřena prostřednictvím webové stránky: **https://tryandshare.benemeat.com/**.

Program Try & Share představuje klíčový krok, jak propojit technologický vývoj s reálným využitím a získat zpětnou vazbu pro další rozvoj produktů i celého odvětví.

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 150 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.“ www.benemeat.com

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).

Přílohy

T&S_TZ3 (1).jpg
2.9 MB

CZ TZ-Try&Share.docx
2.9 MB

T&S community PetFood.jpg
4.8 MB

T&S BeneMeat Burger.jpg
5.4 MB

Roman Kříž CEO BeneMeat-. (1).jpg

9.2 MB

Pár slov o kultivovaném mase .pdf
1.5 MB

one_pager_1_CZ.pdf
788.4 kB

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

O společnosti .pdf
3.0 MB

LOGO BeneMeat.pdf
840.7 kB