

2. listopadu 2026 · Kateřina Dvořák Vašová

BeneMeat přivítal delegaci ze Spojených arabských emirátů. Tématem bylo využití kultivovaného masa a potravinová bezpečnost

Společnost BeneMeat přivítala ve svém pražském sídle delegaci ze Spojených arabských emirátů složenou ze zástupců vládního, obchodního a akademického sektoru. Návštěvu, kterou zprostředkovalo Ministerstvo zemědělství ČR, vedla Její Excelence Dr. Maria Hanif AlQassim, náměstkyně pro sektor politik a ekonomických studií Ministerstva hospodářství a cestovního ruchu SAE. Setkání otevřelo prostor pro diskusi o technologii kultivovaného masa, jejím potenciálním uplatnění v regionu a významu pro budoucí potravinovou bezpečnost.

Diskuse se zaměřila na několik klíčových aspektů týkajících se zavádění technologie kultivovaného masa do komerční praxe: přijetí spotřebiteli v SAE a širším regionu, možnosti začlenění do stávajících potravinářských výrobních procesů a význam bezpečnosti potravin a regulatorních rámců pro odpovědný rozvoj průmyslové výroby. BeneMeat představil své odborné zkušenosti s vývojem technologie kultivovaného masa a zvyšováním objemu produkce.

Zástupci státní správy, průmyslu a akademické sféry přispěli svými pohledy na potřeby regionálního trhu, praktické zavádění technologie a příležitosti k budoucí spolupráci.

„Obzvlášť přínosná byla otevřená výměna pohledů mezi zástupci státní správy, průmyslu a akademické sféry. Diskutovali jsme o tom, jak mohou nové potravinářské technologie přispět k dlouhodobým cílům SAE v oblasti potravinové bezpečnosti a co je potřeba k převedení inovací do praxe. Právě takové rozhovory jsou nezbytné pro další rozvoj celého odvětví,“ uvedl **Jan Luprich**, vedoucí strategických partnerství společnosti BeneMeat.

Setkání potvrdilo, jak důležitá je spolupráce technologických firem, výrobců potravin, výzkumných institucí a veřejného sektoru při hledání inovativních způsobů výroby potravin a posilování potravinové bezpečnosti do budoucna.

Její Excelence Dr. Maria Hanif AlQassim uvedla: *„Spojené arabské emiráty usilují o rozvoj integrovaného a udržitelného potravinového ekosystému prostřednictvím podpory inovací, zavádění pokročilých technologií a posilování spolupráce mezi státní správou, průmyslem a akademickou sférou i s našimi mezinárodními partnery, včetně České republiky. Návštěva BeneMeat nám přinesla cenné poznatky o nových technologiích výroby potravin a osvědčených mezinárodních postupech, které mohou podpořit naše pokračující úsilí o rozvoj potravinářského klastru SAE. Máme zájem využívat odborné znalosti z celého světa a hledat příležitosti k výměně poznatků a spolupráci, které zvýší konkurenceschopnost potravinářského sektoru SAE, posílí místní výrobní kapacity a přispějí k dlouhodobým cílům země v oblasti potravinové bezpečnosti.“*



Společná fotografie z návštěvy delegace Spojených arabských emirátů v BeneMeat.

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. BeneMeat 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).

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

Přílohy

DOCX **TZ - Návštěva UAE.docx**
1.5 MB

JPEG

Group photo from the UAE delegation’s visit to BeneMeat.jpeg
224.0 kB

PDF

one_pager_1_CZ.pdf
788.4 kB

PDF

Pár slov o kultivovaném mase .pdf
1.5 MB

PDF

LOGO BeneMeat.pdf
840.7 kB

PDF

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

PDF

O společnosti .pdf
3.0 MB