

6. listopadu 2026 · Kateřina Dvořák Vašová

Od návštěvy BeneMeat k odborné konferenci. Dialog s českým masným průmyslem pokračuje

BeneMeat vystoupil na konferenci MEATING 2026 pořádané Českým svazem zpracovatelů masa. Společnost představila současné možnosti kultivace buněk a zdůraznila, že cílem nových biotechnologií není nahrazování tradiční produkce, ale její doplnění a rozšíření možností celého odvětví.

Dialog místo předsudků. Myšlenka, se kterou společnost BeneMeat v červnu přivítala představitele Českého svazu zpracovatelů masa (ČSZM) ve svém výrobním zázemí, získala další pokračování. Tentokrát BeneMeat přijal pozvání vystoupit na konferenci MEATING 2026 v Brně, kde před zástupci tradičního masného průmyslu představil současný stav technologie kultivovaných buněk, pokroky v jejím vývoji a možnosti produkce ve větším měřítku.

Nové technologie jako další možnost, nikoliv náhrada

Jedním z hlavních témat vystoupení BeneMeat bylo postavení kultivovaných buněk ve vztahu k tradičnímu masnému průmyslu. Společnost dlouhodobě zdůrazňuje, že jejím cílem není nahrazovat zavedené výrobní postupy ani vytlačovat tradiční producenty z trhu. Kultivované buňky představuje jako další technologickou možnost, která může v budoucnu rozšířit nabídku živočišných proteinů a otevřít nové příležitosti ke spolupráci.

„Naším cílem není tradiční masný průmysl nahrazovat ani ohrožovat. Věříme, že nové biotechnologie mohou přirozeně fungovat vedle zavedených způsobů výroby a nabídnout další možnosti těm, kteří o ně mají zájem. Právě proto považujeme otevřenou komunikaci s tradičními masnými producenty za důležitou. Chceme ukazovat, kam se technologie skutečně posunula, jaké jsou její současné možnosti a kde může v budoucnu vzniknout prostor pro spolupráci,“ říká **Kateřina Dvořák Vašová**, mluvčí společnosti BeneMeat, která na konferenci MEATING 2026 vystoupila s prezentací „Kultivované buňky: Jaká je dnes realita?“

Od prvního setkání k pokračujícímu dialogu

Během prezentace byl představen pokrok ve vývoji kultivovaného masa, zkušenosti s přechodek k průmyslové produkci a možnosti budoucího využití technologie v potravinářství. Následná odborná diskuse se zaměřila především na cenu, chuť, texturu a kultivační média. Účast na konferenci MEATING představuje další krok v budování vztahů mezi BeneMeat a tradičním masným průmyslem. Společnost zůstává se zástupci ČSZM v kontaktu a věří, že otevřený dialog založený na faktech a vzájemném respektu bude pokračovat i v budoucnu.

„Český svaz zpracovatelů masa dlouhodobě podporuje otevřenou odbornou diskusi o nových technologiích, které mohou ovlivnit budoucnost potravinářství. Účast společnosti BeneMeat na konferenci MEATING 2026 vnímáme jako příležitost k věcné výměně informací mezi vývojáři nových řešení a zástupci tradičního masného průmyslu. Jen dialog založený na faktech a transparentní komunikaci může přispět k lepšímu porozumění možnostem i limitům těchto technologií,“ říká **MVDr. Radek Slanec**, výkonný ředitel Českého svazu zpracovatelů masa.

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 - MEATING ČSZM Brno 2026 (1).docx**
1.5 MB

JPG **IMG_20261020_115915659_HDR.jpg**
2.0 MB

PDF **LOGO BeneMeat.pdf**
840.7 kB

PDF **O společnosti .pdf**
3.0 MB



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



one_pager_1_CZ.pdf
788.4 kB



one_pager_1_CZ.pdf
788.4 kB



Pár slov o kultivovaném mase .pdf
1.5 MB