UN BOCADO AL FUTURO

Arroz Híbrido : Arroz y Carne en un Solo Grano

¿Se ha preguntado alguna vez cómo será la comida del futuro? Creado en el laboratorio, económico y a la vez respetuoso con el medio ambiente, un **arroz elaborado con células de carne.** ¿Quiere saber más?

Imagine un alimento que no solo le proporciona **todos los nutrientes necesarios, sino que también cuida del planeta.** Un equipo de ingenieros químicos ha desarrollado un producto revolucionario que combina granos de arroz con células de vaca, creando un puré de color marrón rosado que, según la investigación publicada, podría ser la comida del mañana. Este arroz proteico, cultivado con células animales, promete ser **una fuente rica y sostenible de nutrientes.**

¿Qué se ha utilizado en el laboratorio para conseguirlo?

Los investigadores detallan que, para este estudio se utilizó: **Vasos de precipitados, Matraces, Tubos de ensayo y Material de filtración.**

Y, de disolventes:

- **Dimetil sulfóxido (DMSO):** Utilizado en la preparación de la solución precursora de perovskita.
- **Clorobenceno:** Utilizado para disolver la capa de PVK (polivinilcarbazol).
- **Alcohol isopropílico:** Utilizado para disolver la capa de PVP (polivinilpirrolidona).
- **Dimetilformamida (DMF):** Utilizado en el tratamiento de vapor para las películas de perovskita.

Sabía que...

estos son algunos de los alimentos impresos en 3D o cultivados en un laboratorio:

- Chocolate - Institución Wädenswil
- Carne Waygu - Universidad de Osaka
- Queso - *Startup* 'Formo'
- Bacon - *Startup* 'Higher Steaks'
- Salmón Ahumado - *Startup* 'Revo Foods'
- Salchichas, Albóndigas o Embutidos - *Startup* Española 'Biotech Foods'

Este "arroz de vaca" es una alternativa **ética y sostenible a la producción de carne tradicional**, combinando células madre, de músculo y grasa de vaca con granos de arroz para crear un alimento híbrido que contiene u**n 8% más de proteínas y un 7% más de grasa que el arroz convencional.** A parte de sus beneficios ambientales, podría **reducir significativamente las emisiones de CO2** y costar solo 2 euros por kilogramo. Los investigadores buscan perfeccionar el proceso y reducir el tiempo de producción, lo que podría **permitir su uso en misiones espaciales largas o como suministro de emergencia en zonas de hambruna.**

¿Se animaría usted a probarlo?



Suministros Generales para Laboratorio
info@sglab.net
93 356 81 71