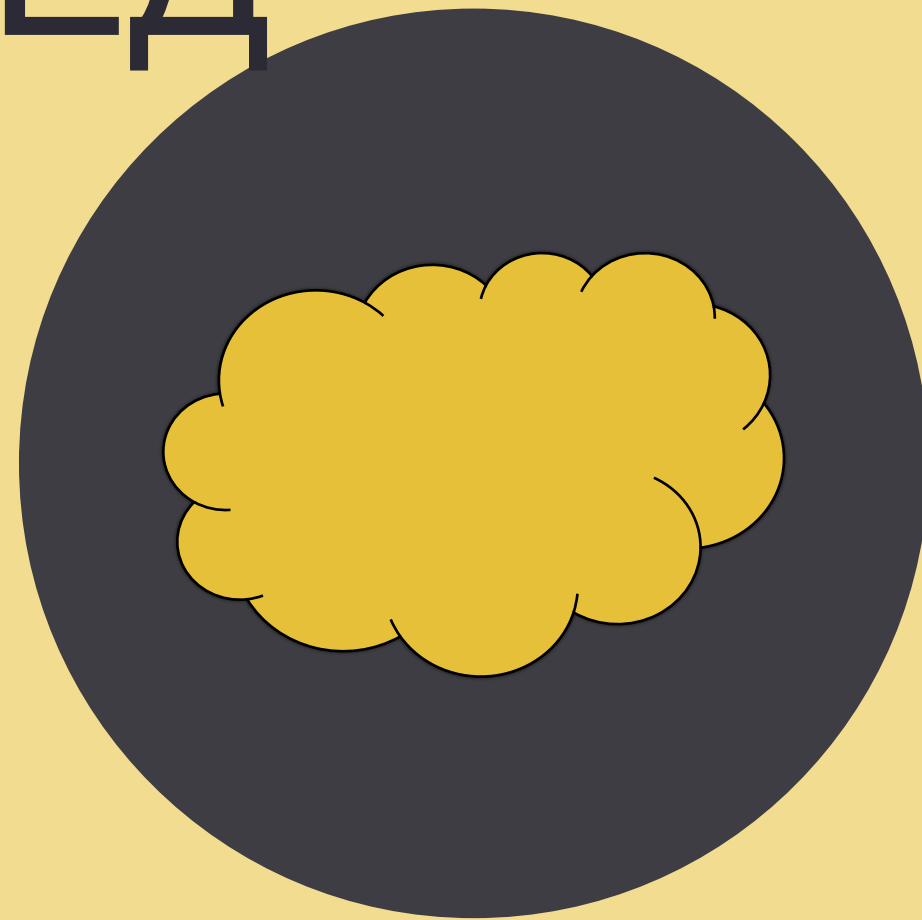




**МЯСО ИЗ
ПРОБИРКИ –
ЭКОЛОГИЧНОЕ
БУДУЩЕЕ**

ТРАДИЦИОННОЕ МЯСОПРОИЗВОДСТВО:

ВРЕД



ВЫБРОСЫ ГАЗОВ

На животноводстве приходится около
всех выбросов парниковых газов в атмосфере.

Главные источники выброса следующие:
производство и обработка корма (45% от всего),
процесс пищеварения коровами (39%) и
разложения навоза (10%). Остальная часть
объясняется обработкой и транспортировкой
продуктов животного происхождения



около **50-ти**
литров воды в день). Также много воды
расходуется в процессе выращивания
корма.



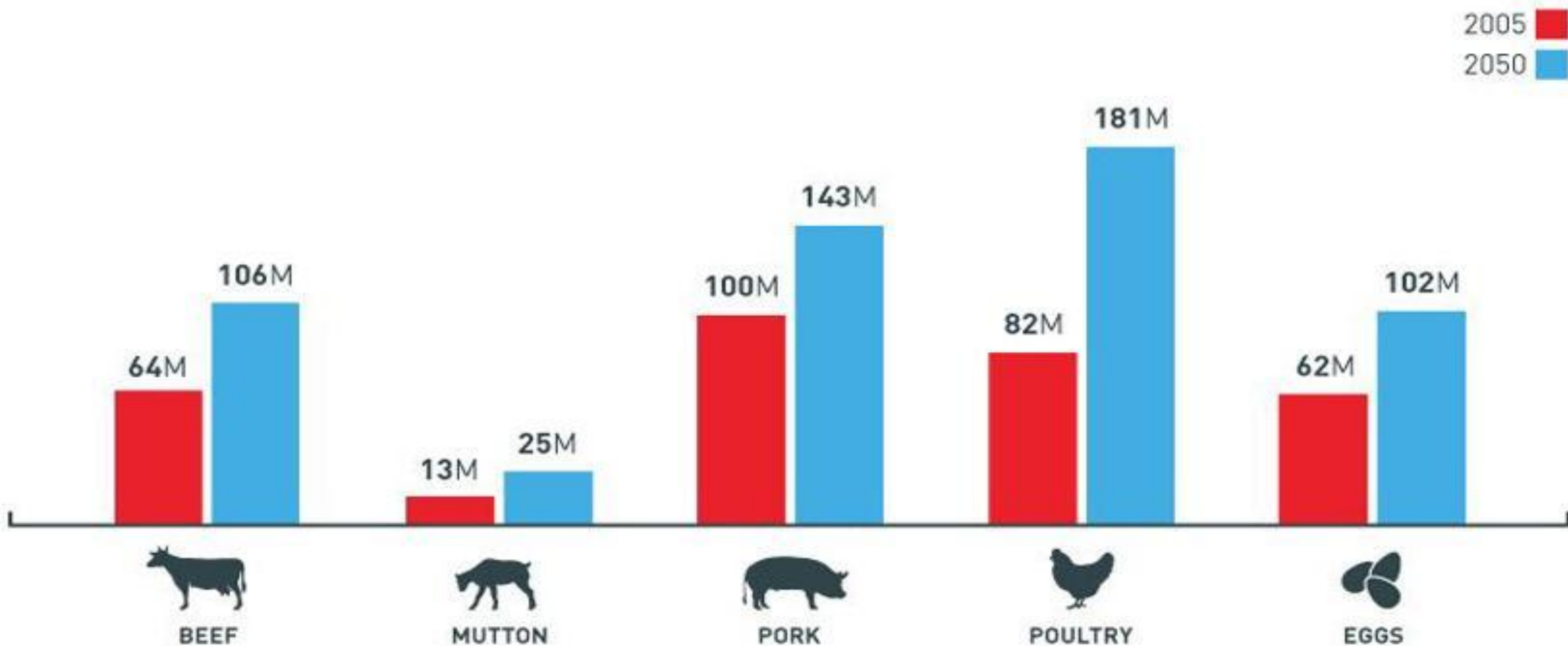
ДЕГРАДАЦИЯ ЗЕМЕЛЬ

В общей сложности, под нужды
животноводческого сектора
используется **70%** всех
сельскохозяйственных земель. Под
пастбища и пахотные земли
вырубаются леса, что оказывает
негативное влияние на плодородие
почвы, качество воды и воздуха.

GLOBAL DEMAND FOR MEAT

2005 vs. 2050

[in tonnes]



КУЛЬТИВИРУЕМОЕ МЯСО – ЕДА КОСМОНАВТОВ И КОЛОНИСТОВ

Изначально, культивируемое мясо задумывалось, как продукт питания для космонавтов NASA и альтернатива натуральному мясу на других планетах, где будет проблематично разводить животных.

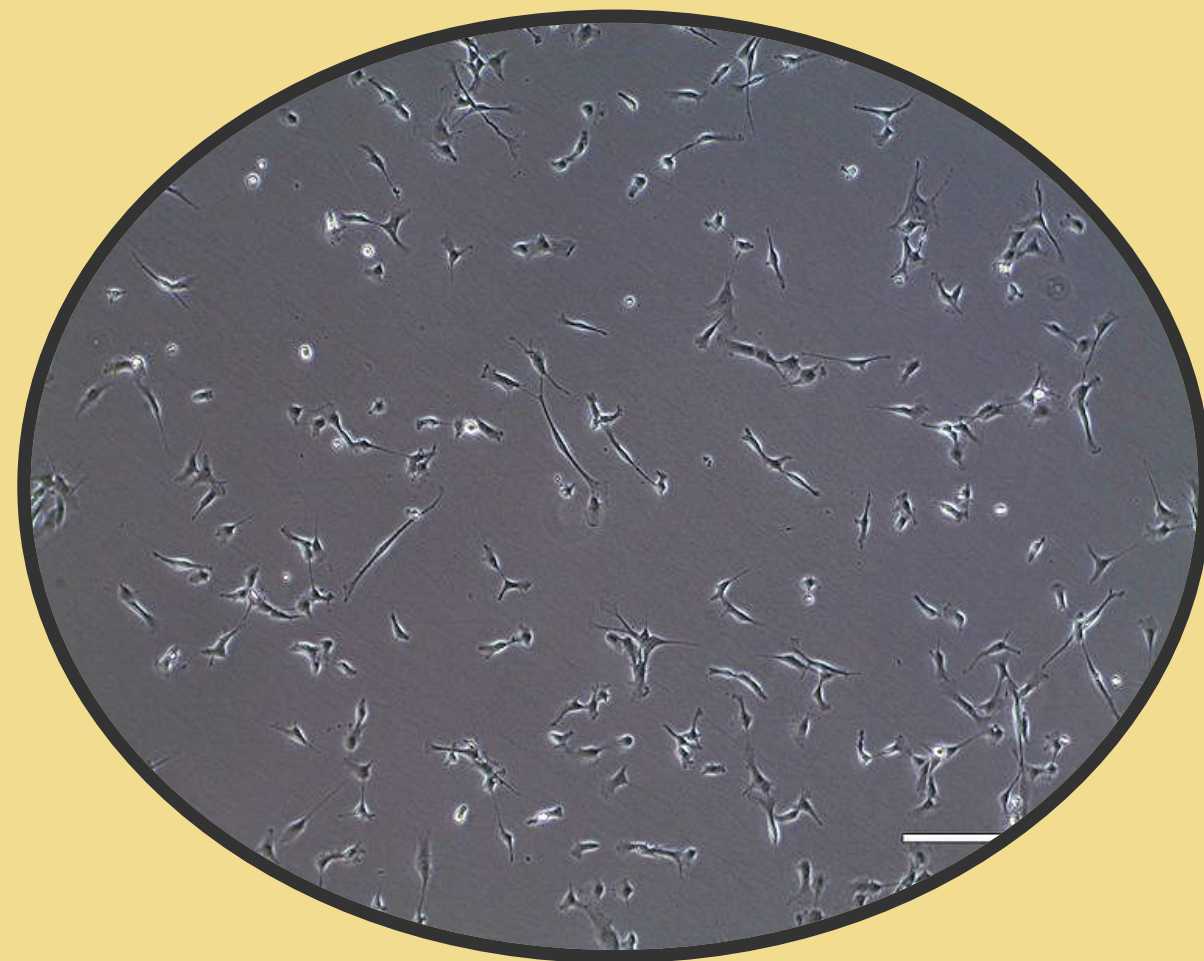
Впоследствии различные организации и именитые предприниматели (такие, как Билл Гейтс или Сергей Брин) стали вкладываться в технологию, которая стремительно развивалась.

КАК ДЕЛАЮТ МЯСО В ПРОБИРКЕ

Выбор клеток

Добавление среды и
факторов роста

Помещение в
биореактор



МЯСО ИЗ ПРОБИРКИ: ПРЕИМУЩЕСТВА



Сохранение земель почти
99%



Сохранение воды на **>80%**



**Уменьшение парниковых
выбросов** вследствие
сокращения скота, заводов
сохранения лесов.

Способность насыщать мясо
**полезными жирами и
витаминами**

НЕДОСТАТКИ



**Затраты энергии не меньше, а
то и больше**



**Сложность технологии и
финансовые затраты**



Привычка к старому



**Пластиковые и токсичные
отходы**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

