

Zell-basiertes Fleisch antibiotikafrei und tiergerecht



Proteinquellen für die Zukunft zur Ernährungssicherung im Einklang von Umweltverträglichkeit, Tierwohl sowie Ressourcen-einsparung von Wasser und Energie

Eine Möglichkeit könnte die Verarbeitung von in vitro Fleisch (zellbasiertem Fleisch, Fleisch aus dem Labor) sein. Hierzu gibt es global steigendes Interesse und weltweit suchen zahlreiche Start-ups und Forschungsinstitutionen nach geeigneten Lösungen, um in vitro Fleisch in großen Mengen herzustellen.

Ein Team des FBN (Forschungsinstitut für Nutztierbiologie) und der Hochschule Anhalt sowie weitere Partner konnten zu dieser Thematik erfolgreich eine Förderung über das BMBF (Bundesministerium für Bildung und Forschung) zu Fragen der nachhaltigen Gewinnung von Zellfleisch ohne Antibiotika und ohne das Töten von Tieren einwerben.

Ziel des Teilprojektes der Hochschule Anhalt unter

Leitung von Prof. Dr. Schnäckel ist es, die technofunktionellen Eigenschaften der „Zellhaufen“ sowie primären Gewebestrukturen hinsichtlich ihrer Verarbeitbarkeit zunächst in Mikromethoden zu erforschen und Empfehlungen für die industrielle Verarbeitung zu

geben. Im zweiten Projektschritt soll mittels 3-D Druck die Herstellung von „naturnahem Fleisch“ ermöglicht werden. Dabei ist ein ganz wesentlicher Aspekt die

Erforschung der biochemischen Veränderungen im Produkt hinsichtlich ihrer Vergleichbarkeit mit einer

natürlichen Reifung bei „Fleisch wie gewachsen“. Fleisch von Tieren erlangt seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch oder Zartheit erst durch eben diese Reifung. Was passiert diesbezüglich im in vitro Fleisch? Das ist eine Frage, die bisher nicht geklärt ist.

Kontakt

Hochschule-Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,
Landschaftsentwicklung
Prof. Dr. Wolfram Schnäckel
Tel.: +49 3471 355 1194

