

Zell-basiertes Fleisch



In vitro Fleisch – antibiotikafrei und tiergerecht

Nachhaltige Gewinnung von Zellfleisch ohne Antibiotika und ohne das Töten von Tieren im Einklang von Umweltverträglichkeit und Ressourceneinsparung

Hintergrund

Eine Möglichkeit, um neue Proteinquellen zur Ernährungssicherung der Zukunft zu erschließen, könnte die Verarbeitung von in vitro Fleisch (zell-basiertem 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.

Ziel des Gesamtprojektes ist die biotechnologische Entwicklung von zell-basiertem Fleisch im in vitro Verfahren. Im Teilprojekt der Hochschule Anhalt sollen die technofunktionellen Eigenschaften der „Zellhaufen“ sowie primären Gewebestrukturen hinsichtlich ihrer Verarbeitbarkeit zunächst in Mikromethoden erforscht und Empfehlungen für die industrielle Verarbeitung gegeben werden. Im zweiten Projektschritt soll mittels 3D-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.

Förderung

IBÖM-07: CELLZERO Meat - Innovative Lösungen zur Zell-basierten, Gentechnik- und Antibiotikafreien Erzeugung von hochwertigem tierischem Protein

FKZ: 031B1259D

Laufzeit: 7/2022 – 6/2024



Kontakt

Prof. Dr. Wolfram Schnäckel

Fachbereich Landwirtschaft/Ökotropologie/Landschaftsentwicklung

✉ wolfram.schnaeckel@hs-anhalt.de

☎ +49 3471 355 1194

🌐 www.hs-anhalt.de/LEF

In Kooperation mit

