

USA schválily kuřecí maso vypěstované v laboratoři z rakovinných buněk. Jste připraveni na nádorové nugetky?

infokuryr.cz/n/2023/04/13/usa-schvalily-kureci-maso-vypestovane-v-laboratori-z-rakovinnych-bunek-jste-prijpraveni-na-nadorove-nugetky

kuryr

13. dubna 2023



Umělé kuřecí maso pěstované v „bioreaktorech“ z nerezavějící oceli je další věcí, která se díky americkému Úřadu pro potraviny a léčiva (FDA) dostává na americký potravinový trh.

Zkorumpovaná federální regulační agentura dala zelenou nejen jednomu, ale hned dvěma různým laboratorním výrobkům z „kuřecího masa“ pro lidskou spotřebu. První je vyráběn společností Upside Foods a druhý společností GOOD Meat, obě se sídlem v Kalifornii (Good Meat má také kancelář v Singapuru).

Minulý rok agentura FDA oznámila, že laboratorně získané „kuře“ vyrobené společností Upside Foods je „bezpečné ke konzumaci“, což znamená, že společnost jej může brzy začít hromadně vyrábět pro spotřebitelský trh.

„Na výrobu umělého masa společnost Upside Foods odebírá buňky z tkání živých zvířat a tyto buňky pak používá k pěstování masa v nádržích z nerezavějící oceli známých jako bioreaktory,“ vysvětluje jedna zpráva .

Agentura FDA hrdě oznámila, že nemá „žádné další otázky“ o bezpečnosti falešného masa od firmy Upside Foods, které komisař Robert M. Califf prohlásil za bezpečné pro lidskou spotřebu.

„Svět zažívá potravinovou revoluci,“ řekl Califf.

„Pokrok v technologii buněčných kultur umožňuje vývojářům potravin používat živočišné buňky získané z drůbeže a mořských plodů při výrobě potravin, přičemž se očekává, že tyto produkty budou v blízké budoucnosti připraveny pro americký potravinový trh.

(Související: Prohlédněte si [předchozí zpravodajství](#) z minulého roku o ohavnosti známé jako „maso“ pěstované v laboratoři a proč byste se mu měli za každou cenu vyhýbat.)

Komisař FDA Robert M. Califf říká, že hlavním cílem agentury je propagovat falešné potraviny

Califf dále pochválil průmysl na výrobu falešného masa za podporu vlastní mise FDA, která zjevně zahrnuje schvalování všeho, co je syntetické a pro lidi nezdravé.

„Cílem FDA je podporovat inovace v potravinářských technologiích, přičemž vždy bude naší první prioritou bezpečnost potravin dostupných pro americké spotřebitele,“ přiznal Califf.

Zakladatelka a generální ředitelka firmy Upside Foods Uma Valetiová veřejně oslavila rozhodnutí FDA a označila jej za skutečně dobrou věc pro zisk společnosti.

Pokud jde o firmu Good Meat, agentura Reuters pochválila rozhodnutí FDA učinit z jejich produktu druhý „pěstovaný masný výrobek“ dostupný na trhu.

„Kuřecí maso od firmy Good Meat je druhým uměle vypěstovaným masným výrobkem, který dostal od FDA „list bez otázek“ (schválení) poté, co kalifornská společnost Upside Foods loni v listopadu dostala zelenou od regulátoru pro svá kultivovaná kuřecí prsa,“ hlásí falešná média hlavního proudu.

„List znamená, že FDA akceptuje závěr společnosti, že její výrobek je bezpečný pro lidi.“

Stejně jako v případě společnosti Upside Foods, FDA uvedla, že nemá „v současné době žádné otázky o závěru společnosti Good Meat, že potraviny složené nebo obsahující kultivovaný materiál kuřecích buněk jsou stejně bezpečné jako srovnatelné potraviny vyrobené jinými metodami.“

Mějte na paměti, že FDA vám stále nedovolí kupovat a prodávat přírodní syrové mléko nebo máslové výrobky. Tyto zdravé potraviny jsou podle agentury „nebezpečné“. Ale falešné maso vypěstované v laboratoři? Bez problémů!

Spojené státy americké jsou nyní blíže než kdykoli předtím k tomu, aby se falešné kuřecí maso a jiné falešné masné výrobky dostaly nejen do regálů obchodů, ale také do jídelních lístků restaurací.

Je pravděpodobné, že v blízké budoucnosti budou jakékoli masné výrobky objednané ve standardní restauraci obsahovat syntetizované ingredience, které vypadají, voní a chutnají jako skutečné věci – a pravděpodobně o tom ani nebudete vědět, protože regulační úřady jsou známy tím, že nevyžadují správné označování takových věcí .

Závěr

„Trvá dva týdny, než se vypěstuje jedno kuře, tisíc kuřat nebo 100 000 kuřat ,“ řekla Valetiová médiím o tom, jak dlouho trvá, než se kuřecí maso její firmy vytvoří v laboratorním bioreaktoru.

Mocnosti mění vše v ohavnost, včetně jídla, kterým krmíte svoji rodinu. Chcete-li se dozvědět více, navštivte stránku Frankenfood.news .

Autor: Ethan Huff, Zdroj: naturalnews.com



PRÁVO RESPEKT ODBORNOST

celonárodní setkání

přijďte podpořit

ČESKO PROTI BÍDĚ



**16. 4. 2023 / 14.00 HOD.
VÁCLAVSKÉ NÁMĚSTÍ**

vystupující

**JINDŘICH RAJCHL - předseda PRO / JANA ZWYRTEK HAMPOVÁ - senátorka
VIBLÁK - blogger / a mnozí další**