

Keinoliha kiinnostaa jo yrityksiä

DAVID PARRY

Maailman ensimmäistä laboratoriossa kasvatettua jauhelihapihviä maisteltiin Lontoossa maanantaina. Saavutuksesta on vielä pitkä matka markkinoille, lihateknologian emeritusprofessori **Eero Puolanne** arvioi.

Keinolihan tutkijat ennakoivat tuotteen tulevan marketteihin 10–20 vuoden kuluessa. Puolanne pitää mahdollisena teollisen tuotannon aloittamista jopa jo kymmenen vuoden kuluttua.

Aikataulun saattaa myllätä uusiksi yrityksissä tehtävä tutkimus. Se on toistaiseksi edennyt visusti verhojen takana. Puolanne sai vihiä yritysten käynnistämistä tutkimuksista lihatieteen kongressissa Kanadassa vuosi sitten.

Luomunaudasta kantasoluja

Lontoossa esitelty hampurilaispihvi on tuotettu luomunaudan kantasoluista Maastrichtin yliopistossa Hollannissa. Koemais-tajien mielestä pihvi muistutti lihaa, mutta ei ollut yhtä mehukasta.

Keinolihaan siirtyminen vähen-täisi professori **Mark Postin**

Ensimmäisen jauhelihapihvin kokoaminen laboratorio-oloissa maksoi noin 250 000 euroa.

Joudumme pohtimaan, mihin järjestykseen arvoja laitetaan. Me elämme liikaa materiaalin, kaikenlaisen turhan tavaran, kautta...«

EERO PUOLANNE

mukaan ratkaisevasti kotieläin-tuotantoon tarvittavaa maa-alaa ja veden kulutusta.

Myös Puolanne näkee keinoli-han yhtenä keinona vähentää maapallon ympäristökuormitus-

ta, etenkin ilmastotaakkaa. Hän pitää selvänä, ettei maapallo-kestä lihan tuotannon kaksin-kertaistamista vuoteen 2050 mennessä.

Suomessa riittää maata ja vettä lihan tuotantoon. Rehuproteiini-ta voi tulla meillä ongelma, Puolanne varoittaa. Vaikka rehuna käytetty soija on kasvi-proteiini, sen tuotanto sademet-säälueilla on Puolanteen mukaan merkittävä ympäristöriski.

Tolkutonta kulutusta

Lihaan kulutus ei Puolanteen mukaan ole ainoa ongelma, joka ihmiskunnalla on. ”Joudumme pohtimaan, mihin järjestykseen arvoja laitetaan. Me elämme liikaa materiaalin, kaikenlaisen turhan tavaran, kautta.”

Ihmiskunta ei kuitenkaan voi hyppähtää yhtäkkiä äärimmäisyydestä toiseen, Puolanne muistuttaa. Länsimaissa voidaan lähteä siitä, ettei lihaa ole pakko syödä tolkkumasti.

Ensimmäisen keinolihapihvin tekeminen maksoi noin 250 000 euroa.

TARJA HALLA