Artikel vom 13.12.2020 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 20:11 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/laborfleisch-erstmals-zugelassen

Laborfleisch erstmals zugelassen



Foto: imago images/agefotostock

Fleisch aus Zellkultur wird voraussichtlich als erstes in Singapur auf den Markt gelangen. Die Lebensmittelsicherheitsbehörde des Stadtstaates (SFA) hat jetzt dem US-Unternehmen Eat Just die Freigabe für Hühnerfleisch aus dem Labor erteilt. Wie das Unternehmen in der vergangenen Woche mitteilte, soll das Fleisch aus dem Bioreaktor zunächst in mundgerechten Zubereitungen in Restaurants erhältlich sein, bevor es auch an Verbraucher verkauft wird. Das Produkt genüge denselben Sicherheits- und Qualitätsstandards wie herkömmliches Geflügelfleisch, sei mikrobiologisch erheblich weniger belastet und werde ohne den Einsatz von Antibiotika erzeugt. Analysen zeigten zudem, dass das Laborfleisch reich an Proteinen sei und viele verschiedene Aminosäuren, ungesättigte Fettsäuren und Mineralien enthalte. Eat Just wurde 2011 gegründet und ist auf die Herstellung von pflanzlichen Alternativen zu tierischen Lebensmitteln spezialisiert. Wichtigstes Standbein sind bislang Produkte auf der Basis von Mungobohnenprotein, die Eier ersetzen.