

¿¿Carne vegana de pasto??

Nuevo proyecto tiene como objetivo hacer carne vegana directamente a partir de proteínas de hierba.

Dos empresas neerlandesas, Schouten Europe y Grassa, se unen para investigar la posibilidad de producir proteína a partir de pasto, partiendo de la base de que las vacas consumen (idealmente) el pasto y de él toman la proteína que luego consume el humano de la carne del animal. Así, se busca, por un lado, evitar el eslabón de consumir la carne bovina y lograr obtener la proteína necesaria directamente del pasto, mientras que por el otro se logre una alternativa nutrimental a la soya, lo que impulsaría la producción y consumo local neerlandés y europeo, sin mencionar el avance para la dieta vegana en general.

FUENTES:

Fecha de la noticia: 10 febrero 2023 de Vegnews. com