

"Chết đói" thịt bò tallow ... phân ngỗng!

Tác Giả: PäSan

Thứ Tư, 22 Tháng 6 Năm 2011 06:24

(ANTĐ) - Phát minh mới khi nào ai đó nghe qua cũng thấy "rợn": Chiết xuất phân ngỗng i lỵy chết để làm mỡ heo nhân thịt bò dùng trong thịt hamburger.

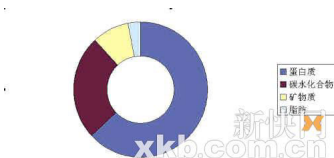
Phòng thí nghiệm Okayama Laboratory (Nhật) vừa công bố một phát minh mới khi nào ai đó nghe qua cũng thấy "rợn": Phân ngỗng i là nguồn nguyên liệu quý giá để chiết xuất chất để làm mỡ heo nhân thịt bò dùng trong thịt hamburger.



Ông Ikeda bên heo nhân thịt bò nhân tallow phân ngỗng i của ông

Với thành phố Tokyo đang có hơn 13 triệu dân, xấp xỉ chất thải là một trong những vấn đề đau đầu. Công ty xấp xỉ chất thải i của thành phố tìm đến Giáo sư Mitsuyuki Ikeda để cứu cứu.

Qua phân tích, nghiên cứu, ông Ikeda cho biết, trong phân ngỗng i có chứa chất để làm lên đến 63%, Carbonhydrate chiếm 25%, khoáng chất chiếm 9%, chất béo chiếm 3% và 1 số men vi sinh.



Bảng giá trị dinh dưỡng heo nhân thịt bò nhân tallow phân ngỗng i do ông

Thông qua điều tra, có thể thấy thành heo nhân chất thải heo có mùi và giống thịt bò, cung cấp cho các cửa hàng thức ăn nhanh dùng để chế biến thịt trong hamburger.

Nghe có vẻ rợn rợn, nhưng theo ông Ikeda, ăn rất ngon và giá một heo nhân thịt bò ngoài thị trường đến 10 triệu.

Sau Täm 6/2011