

Thịt tái chế làm bánh phân ngọ i !!

Tác Giả: Hà Häng

Thứ Năm, 30 Tháng 6 Năm 2011 05:45

Tißn sĩ Mitsuyuki Ikeda cùng måu thßt nhßn tßo tái chế tß phân ngßi. (ảnh: Daily Mail)



Các nhà khoa học thuộc Viện nghiên cứu Okayama (*Nhßt Bßn*) đã phát triển thành công mßt loßi thßt nhßn tßo tß phân ngßi.

Theo tß Daily Mail, tißn sĩ Mitsuyuki Ikeda và các cång så trong nhóm nghiên cứu phát hißn, phân mà con ngßi thßi ra vån còn rßt nhiåu protein chßa đßc håp thß hßt và rßt nhiåu loßi vi khußn khác nhau. Họ đã tißn hành tßng håp các protein này đß tßo ra mßt loßi thßt nhßn tßo, có màu sßc đß nhß thßt tß nhiên và đßc tăng hång vå cßa đßu nßnh.

Loßi thßt nhßn tßo này có thành phßn gåm 63% protein, 25% carbohydrate, 3% chßt béo và 9% chßt khoáng. Nó cũng đã đßc thß nghißm làm nhßn cßa mßt loßi bánh mß kßp thßt. Kßt quß, nhång ngßi ăn cho bißt loßi thßt này rßt thßm ngon và có vå giång thßt bò.

Nhóm nghiên cứu cho rßng, loßi thßt nhßn tßo nhß trên cũng có thß đßc tßo ra tß phân cßa đßng vßt. Phßng pháp tái chế så giúp giåm đáng kß lßng khí gây hißu ßng nhà kính do các

Thịt tái chế làm bánh phân ngói !!

Tác Giả: Hà Häng

Thứ Năm, 30 Tháng 6 Năm 2011 05:45

loại thịt thối gây ra.

Hiện tại, giá của loại thịt nhân tạo này vẫn cao hơn 10 - 20 lần so với giá thịt bò được sản xuất để làm nhân bánh kẹp thịt thông thường do chi phí nghiên cứu cao. Tuy nhiên, tiến sĩ Ikeda hy vọng giá của loại thịt nhân tạo này sẽ giảm trong tương lai.

Một triệu người còn giữ quy tắc nấu loại thịt nhân tạo này được sản xuất là tâm lý sợ hãi khi nghe người tiêu dùng biết rằng họ có thể đang ăn loại thịt được tạo ra từ chất thải của chính mình. **Tuy nhiên tiến sĩ Cà Cuồng lại cho rằng món thịt tái chế bán rất chạy Trung Quốc vì tình thế thực tế đáng sợ của họ, ngay cả thịt ngỗng họ còn ăn thì thịt tái chế là món chắc chắn được ưa chuộng. Bộ quốc phòng Trung Quốc tuyên bố để quân xâm lăng các nước láng giềng của họ không lo đói bụng, các bậc cha mẹ mà ăn rồi tàn sát người vô tội cũng được phong làm anh hùng cách mạng giữ phóng quân. Nhà đầu tư kiêm nhà báo Cái Häng cho biết số lượng giữ thịt bao nhân tái chế trên bờ biển của dân Tàu rất đông nên đã xin giấy phép mở công ty sản xuất bán cung cấp để quy định cho đất nước họ 1 triệu người này món bánh bao thịt ngon bổ dưỡng giá rẻ này. Tiến sĩ Ikeda cũng có ý định liên doanh với công ty Cái Häng để mở hàng loạt nhà hàng sushi tái chế ở Bắc Kinh, Thượng Hải và các thành phố lớn.**