



SEORANG saintis menunjukkan sampel daging 'dibiak' untuk dijadikan hamburger.

- AGENSI

Saintis Belanda hasilkan hamburger guna daging 'dibiak'

LONDON 21 Feb. - Saintis Belanda melahirkan harapan dapat menghasilkan hamburger pertama menggunakan daging yang 'dibiak' dalam makmal menjelang hujung tahun ini.

Akhbar Guardian melaporkan satu pasukan pengkaji dari Universiti Maastricht menggunakan sel stem daripada lembu untuk membiakkannya bagi menghasilkan tisu otot.

"Sampel itu kini dua sentimeter panjang, satu sentimeter lebar dan satu milimeter tebal dan berwarna putih, menyerupai hirisan sotong," lapor stesen televisyen BBC.

Daging 'ujikaji' itu kemudian akan 'dicampur' dengan darah dan

lemak tiruan dan dijadikan burger.

Profesor Fisiologi, Mark Post yang mengetuai kajian itu berkata, daging dihasilkan dimakmal membawa faedah ekologi berbanding makanan 'sebenar'.

Beliau berkata, menternak haiwan untuk makanan kini bukan lagi proses efisien kerana ia menghasilkan gas rumah hijau iaitu metana dan memerlukan kawasan penternakan yang luas.

"Permintaan ke atas daging juga dijangka meningkat dua kali ganda dan kini kita menggunakan 70 peratus kapasiti penternakan haiwan untuk daging," katanya pada mesyuarat tahunan Persatuan Sains Lanjutan Amerika. - AGENSI