Sürdürülebilir gıda sektöründe önemli bir adım: Yüzde 100 bitkisel et!

İsrail merkezli Redefine Meat şirketi, 3D yazıcıyla ürettiği bitkisel bazlı etlerin Avrupa ve İsrail'deki bazı restoranlarda kullanılmaya başlanacağını açıkladı. Birleşik Krallık'taki Marco Pierre White'ın et lokantaları ve Hollanda'da bulunan Ron Gastrobar gibi restoranlarda satışa sunulacak etin; soya, bezelye proteini, nohut, pancar, maya ve hindistan cevizi yağından yapılacağı belirtildi. Küresel et tüketimini azaltıp yerine bitki bazlı beslenmenin yaygınlaştırılmasıyla birlikte ormansızlaşma gibi çevresel sorunlara katkıda bulunulması beklenmektedir.