

BIOPRO-Podcast Folge 5

Cultured Meat

Cultured Meat – also gezüchtetes Fleisch, bezeichnet Fleischerzeugnisse, die im Labor gezüchtet sind und nicht direkt aus der tierischen Schlachtung gewonnen werden. Dabei werden mittels Tissue-Engineering in einem Nährmedium Muskelzellen gezüchtet und zum Wachstum angeregt. Wir haben mit der Expertin Prof. Dr. Petra Kluger von der Hochschule Reutlingen gesprochen.

Inhalt:



© Tima Miroshnichenko / Pexels

00:00 Was ist Cultured Meat und wie wird es hergestellt?

01:50 Interview mit Prof. Dr. Petra Kluger von der Hochschule Reutlingen. Wie unterscheidet sich gezüchtetes Fleisch vom bekannten Produkt? Ist das überhaupt noch Fleisch? Wo stehen wir aktuell in der Forschung und welche Projekte gibt es zu dem Thema? Wo wünscht sich die Branche weitere Unterstützung und durch wen?

11:45 Fazit und Verabschiedung.

Your browser doesn't support the HTML5 audio tag.

Der Podcast als
Download

Fachbeitrag

13.04.2023

© BIOPRO Baden-Württemberg

Weitere Informationen

Musikquelle:

Musicfox - Modern Industry

Sprecher:
Dieter Endres

Interviewer:
Thomas Meinert

► [Musicfox](#)

Der Fachbeitrag ist Teil folgender Dossiers



Biotechnologie als Werkzeug für die Lebensmittelproduktion

Ernährung

Zellbiologie

Tissue
Engineering

Zellkultur

Proteine