

Solar Foods надеется сделать свой «воздушный белок» новой нормой, заменив им мясо, молочные продукты и другие продукты, провоцирующие большие выбросы углерода. Но действительно ли это более благоприятный вариант для окружающей среды?

Процесс создания Solein напоминает приготовление пива. Используется для этого газовое брожение: вместо сахара, пшеницы и крахмала — газ, включающий углекислый. Отсюда и название: «воздушный белок».

В Solein есть особый тип микробов, способных расти, питаясь углекислым газом, азотом и водородом. Когда микробы размножаются, их отделяют от жидкости посредством центрифугирования (то есть очень быстрого вращения). То, что осталось, высушивается в мелкий порошок, который примерно на 60–70% состоит из белка. Его можно потом использовать как протеиновый порошок или превратить во что-то имитирующее мясо.

Продукт с высоким содержанием белка, веганский и экологически безопасный — это чудо! Однако у солейна есть несколько важных недостатков. Во-первых, он всё ещё ожидает одобрения в большинстве стран (включая Великобританию и США), а получено это одобрение только в Сингапуре.

Во-вторых, водород. Процесс ферментации во многом зависит от него, и он имеет обыкновение бурно развиваться. Поэтому работать с ним очень опасно.

Кроме того, сейчас ещё не проводилось исследований, показывающих, как солейн влияет на организм человека.

Тем не менее продукт действительно предлагает многообещающее решение в будущем. Он не содержит глютена, молочных ингредиентов и сои, а также является веганским и в нём нет известных аллергенов. По словам Solar Foods, солейн примерно в 10 раз безопаснее для климата, чем большинство белков растительного происхождения, и примерно в 100 раз безопаснее для климата, чем мясо.