

Российские учёные разработали технологию печати искусственного мяса на 3D-принтере

Учёные Донского государственного технического [университета](#) предложили использовать 3D-биопринтинг для создания искусственного мяса. Технология позволяет синтезировать продукт без необходимости забоя животных и даже «программировать» его состав, например, уменьшая содержание жира. В [университете](#) считают, что это станет важным шагом для решения проблемы нехватки продовольствия в условиях роста населения Земли, которое, по прогнозам [ООН](#), достигнет 10 миллиардов человек к 2050 году.

Для создания мяса учёные берут клетки у животного-донора, которые затем размножаются в лабораторных условиях. Из полученной клеточной массы печатают объёмный продукт, практически неотличимый по вкусу от традиционного мяса. Заведующая [кафедрой](#) «Биоинженерия» Евгения Кириченко отметила, что такая технология позволяет одному животному-донору стать источником гораздо большего количества пищи. Кроме того, автоматизация процесса может снизить затраты на производство на 20–30%.

Разработчики ДГТУ также внедрили алгоритм для анализа клеточных культур, который сокращает время оценки качества мяса с 15–20 минут до нескольких секунд. Сейчас учёные работают над усовершенствованием этой системы и хотят сделать её доступной для всех российских лабораторий. Эксперименты проводились с клетками европейского кролика, а сам продукт печатали на модифицированном 3D-принтере с уникальной головкой, созданной в [университете](#).