

Продукт под названием Air Meat компания производит с использованием микробов, которые превращают переработанный углекислый газ в белок. «Мясо завтрашнего дня» воспроизводит вкус и текстуру настоящих мясных продуктов, например, стейка. Цель производителя – построить первую углеродно-отрицательную мясную компанию. В то время как говядина обходится в 70 кг выбросов парниковых газов на каждый килограмм мяса, основатель Air Protein Лиза Дайсон заявляет, что её производство белка выделяет гораздо меньше углерода и не требует земли или животных.

Подробнее: <https://www.dezeen.com/2022/04/14/air-protein-meat-alternative-recycled-carbon-dioxide/>