Учёные из Потсдамского института по изучению воздействия на климат и Всемирного центра растений (Тайвань) смоделировали различные варианты снижения выбросов при замене мяса на его альтернативы. Соавтор исследования Изабель Уайндл считает, что наибольшие перспективы не у овощей или соевых бургеров, а у микробных белков, полученных в результате ферментации, так как они содержат ряд незаменимых аминокислот, а их производство высвободит миллионы гектаров земли. Если бы в течение 30 лет 80% животных белков были заменены грибковыми белками, проблема глобального обезлесения почти исчезла бы. Если же мы заменим всего 20% мяса жвачных животных на душу населения к 2050 году, ежегодное обезлесение и выбросы CO2 из-за изменений в землепользовании будут сокращены вдвое по сравнению с обычным сценарием.

Публикация: https://www.nature.com/articles/s41586-022-04629-w

Подробнее: https://elpais.com/ciencia/2022-05-06/mas-alla-de-la-carne-insectos-leche-cultivada-y-hongos-para-salvar-al-planeta.html