

Recherches scientifiques sur les caractéristiques sensorielles de la viande *in vitro*

15 février 2024

Alors qu'une centaine d'entreprises travaillent au développement de la viande à base de cellules animales (ou viande *in vitro*), et que des pays commencent à autoriser sa commercialisation, l'adhésion des consommateurs à ces alternatives aux produits carnés conventionnels est source d'incertitude. Aussi, un article passe en revue les études scientifiques parues depuis 2000 qui ont évalué cette acceptation par les consommateurs, en prenant en compte les caractéristiques sensorielles (goût, texture, apparence, etc.) de ces substituts, facteurs déterminants de leur adoption. Sur les 26 études retenues, toutes avaient fourni aux participants des éléments d'information positifs sur la viande cellulaire (bien-être animal, durabilité de la production, etc.), sans évoquer les risques potentiels (contamination bactérienne, consommation énergétique, etc.). Et seulement 4 évaluations incluaient une dégustation de produits à base de viande cellulaire, mais avec de possibles biais puisque ces produits avaient été conçus par les chercheurs réalisant l'étude. Les auteurs en concluent qu'aucune évaluation indépendante des caractéristiques sensorielles de la viande *in vitro* produite par l'industrie n'est actuellement disponible dans la littérature scientifique.

Source : [*Frontiers in Nutrition*](#)