

Un nouvel aliment hybride : le riz à la viande

29 février 2024

Des chercheurs coréens de l'université Yonsei ont mis au point un riz hybride contenant des cellules de bœuf cultivées. Le riz a été enrobé de gélatine de poisson pour améliorer l'adhérence des cellules souches de muscle et de graisse de vaches. Suite à une mise en culture en laboratoire durant sept jours, les cellules de viande se sont développées en surface mais aussi à l'intérieur du grain. Comparé au riz ordinaire, il contient 8 % de protéines et 7 % de matières grasses supplémentaires. Il présente un aspect rose, une texture plus ferme et des arômes de viande de bœuf. Selon les estimations des auteurs, 100 g de protéines animales fournies par ce riz émettent 8 fois moins de dioxyde de carbone que la production conventionnelle de viande bovine. De plus, les délais et coûts de production de ce riz hybride sont proches du riz conventionnel, et donc bien inférieurs à ceux de la viande bovine.

Source : [Matter](#)