

生产技术可分为植物肉和培养肉两大类:前者是基于植物蛋白等原料,通过人工方式合成肉类相似物;后者是用动物干细胞培育出的“人造肉”。两者在主要原料、生产成本、技术路线上都存在差别。目前人造肉行业企业大多集中于植物肉方向。

农业农村部食物与营养发展研究所副研究员刘锐说,植物“人造肉”通常以大豆、小麦、豌豆的植物蛋白为原料,应用挤压造粒技术,在热剪切和压力等物理场作用下,蛋白质发生改性、分子链取向、重新交联,使其具备动物肉制品的质地和口感。

(下转第2版)