

Dopo la carne, spunta anche il latte sintetico

5 Settembre 2022 – 10:14

Alcune aziende mondiali hanno deciso di virare verso la produzione di latte sintetico salvaguardando ambiente e animali: ecco i punti di forza e debolezza del nuovo sistema



In un mondo avviato alla transizione ecologica se ne sentono di ogni ma anche il **cibo** creato in laboratorio non rappresenta più un futuro così lontano, anzi. Dopo il flop della carne sintetica di cui ci [siamo occupati sul Giornale.it](#), si parla di far nascere tramite una “fermentazione di precisione” anche la bevanda forse più consumata al mondo ma che, di sicuro, è la prima che ci danno appena nati: il latte. Abbiamo capito bene, c’è l’intenzione di creare anche il **latte sintetico** oltre a quello già esistente di soia, avena, riso e mandorla (ma che hanno processi totalmente diversi).

La fermentazione di precisione

Una parte dell’industria casearia mondiale si sta rivolgendo in questa direzione. *“Il latte sintetico non richiede mucche o altri animali. Può avere la stessa composizione **biochimica** del latte animale, ma viene coltivato utilizzando una tecnica biotecnologica emergente nota come ‘fermentazione di precisione’ che produce biomassa coltivata dalle cellule”*, spiega a [The Conversation](#) la dottoressa **Milena Bojovic**, ricercatrice della Macquarie University, in Australia, che studia come sta evolvendo l’industria del latte. Dati alla mano dicono che oltre l’80% della popolazione mondiale consuma regolarmente latticini ma le richieste di andare oltre agli allevamenti animali per produrlo sono state in aumento.

Le sfide e le insidie

I latti sintetici evitano le emissioni di metano e viene salvaguardato il benessere degli animali. Se da un lato il pensiero può essere nobile, dall’altra parte vanno superate *“molte sfide e insidie □□per diventare un’alternativa equa, sostenibile e praticabile al latte di origine animale”*. La ricercatrice ha spiegato al quotidiano australiano che, a differenza della carne sintetica, il latte avrebbe anche lo stesso sapore di quello naturale oltre alla **“sensazione e**

aspetto”, ha utilizzato questi due termini. Attualmente, gli Stati Uniti stanno sperimentando questo alimento: l’azienda Perfect Day fornisce proteine *non animali* a base di microflora (batteri), utilizzate per la produzione di gelato, proteine *in polvere* e, appunto, anche il latte. In Australia ci sta pensando la start-up Eden Brew che ha già sviluppato latte sintetico per lo Stato di Victoria. *“L’azienda si rivolge a consumatori sempre più preoccupati per i cambiamenti climatici e, in particolare, per l’apporto del metano delle vacche da latte”*, spiega la ricercatrice.

Cosa succede al “nuovo” latte

L’azienda del governo australiano responsabile della ricerca scientifica, Csiro, ha sviluppato la tecnologia alla base del prodotto che viene commercializzato dalla Eden Brew. Tutto parte dal **lievito** per poi utilizzare la “fermentazione di precisione” di cui abbiamo parlato prima che è fondamentale per la produzione delle stesse proteine *che si trovano all’interno del latte vaccino*. La Csiro ha dichiarato che queste proteine *“conferiscono al latte molte delle sue proprietà chiave e contribuiscono alla sua consistenza cremosa e alla sua capacità di schiumare. Minerali, zuccheri, grassi e aromi vengono aggiunti alla base proteica per creare il prodotto finale”*.

Ma riuscirà davvero questa industria del sintetico a raggiungere gli obiettivi prefissati? C’è il potenziale per sconvolgere tutta l’industria lattiero-casearia ma i tempi non saranno brevissimi. *“Potrebbe **allontanare** l’umanità dalla tradizionale agricoltura animale verso sistemi alimentari radicalmente diversi”*, dichiara la Bojovic. Un rapporto della [Rethinkx](#) datato 2019 che riguarda il futuro del settore lattiero-caseario, ha predetto che entro il 2030 l’industria della fermentazione di precisione americana sarà in grado di creare circa 700mila posti di lavoro: se il latte sintetico sarà davvero in grado di sostituire i latticini naturali come

ingrediente principale per la trasformazione alimentare industriale, *“ciò potrebbe presentare sfide significative per le aziende che producono latte in polvere per il mercato degli ingredienti”*.

[Read More](#)