



An der Yonsei-Universität in Seoul könnte ein Durchbruch gelungen sein, der nicht nur die weltweite Ernährungssicherheit revolutionieren, sondern auch zum Klimaschutz beitragen könnte. Forscher haben einen Hybridreis entwickelt, der reich an Rindfleischproteinen ist, jedoch eine weitaus geringere CO2-Bilanz aufweist als herkömmliche Fleischproduktion.

Ein perfektes Nahrungsmittel?

Optisch ähnelt dieser neue Reis einer normalen Reissorte, doch die Körner weisen eine leicht rosafarbene Tönung auf und sind etwas runder – ähnlich wie beim Risottoreis. Der leichte Geschmack nach gegrilltem Rindfleisch könnte ihn zu einem Favoriten für viele machen, die sowohl Geschmack als auch Nährwert in ihrer Ernährung suchen.

Innovative Produktionsmethode

Der Prozess beginnt mit der Behandlung des Reises mit Fischgelatine und Enzymen, um ein Umfeld zu schaffen, das die Einführung von Rindfleischzellen begünstigt. Diese Zellen, einschließlich Muskel- und Fettzellen, durchdringen langsam die Reiskörner und vermehren sich natürlich. Nach etwa zehn Tagen ist der Reis reich an Proteinen und sicher zu verzehren.

Nährstoffreicher als gewöhnlicher Reis

Der Hybridreis enthält nicht nur 7% mehr Fett, sondern auch 8% mehr Protein als normaler Reis und bietet somit eine alternative Quelle für tierische Proteine, die alle essentiellen Aminosäuren enthalten. Dies macht ihn besonders wertvoll für Regionen, in denen Viehzucht schwierig ist.

Vorteile für die Umwelt

Ein wesentlicher Vorteil dieses neuen Lebensmittels ist, dass die Rindfleischzellen ohne das Töten von Tieren gewonnen werden, was die Notwendigkeit großer Viehbestände, die erhebliche Mengen an Treibhausgasen produzieren, reduzieren kann.

Zukünftige Perspektiven

Die Forscher an der Yonsei-Universität planen weitere Verbesserungen, um den Proteinanteil des Reises noch mehr zu erhöhen. Derzeit besteht der Reis zu 99% aus Reis und zu 1% aus



Revolution in der Lebensmitteltechnologie: Forscher entwickeln proteinreichen Reis mit Rindfleischgeschmack

Rindfleischprotein, aber das Ziel ist es, diesen Anteil zu steigern. Potenzielle Anwendungen des Hybridreises könnten von der Bereitstellung von Nahrungsmittelhilfe in Krisengebieten bis hin zu Nahrungsrationen für Soldaten und sogar als Verpflegung bei bemannten Raummissionen reichen.

Dieser innovative Ansatz könnte nicht nur eine nachhaltigere Form der Proteinproduktion darstellen, sondern auch eine zukunftsfähige Lösung für Ernährungssicherheit unter den Bedingungen des globalen Klimawandels bieten.