**Alternatywne rodzaje białek jako uzupełnienie**

Podobnie jak w przypadku każdego bardzo ekscytującego nowego produktu, obecnie wiele uwagi poświęca się alternatywnym białkom.

Produkty takie jak burgery na bazie roślinej, nuggetsy z kurczaka na bazie warzyw i bezmięsne mielone „mięso” zyskują popularność w wielu krajach świata. Są to nowe produkty, opracowane głównie przez młode wyjątkowo bystre w stosunkach społecznych start-upy i będąc szczerym produkty te także dobrze smakują.

Koszt promocji białka wytwarzanego na bazie roślin

Dawno minęła epoka, w której białka roślinne rozgotowywano do prawie bezsmakowego tofu. Nowe produkty są często wprowadzane na rynek jako zdrowa lub przyjazna dla środowiska alternatywa mięsa. Do tej pory mięso roślinne sprzedawane było po cenach odpowiadajacym towarom luksusowym, i o ich wysokości wcale nie decydowały koszty produkcji. W zasadzie wytwarzanie tego rodzaju “miesa” polega na przepychaniu białka roślinnego i wody przez specjalistyczną maszynę tłoczącą, a w następnej fazie dodawanie marynaty. To w reczywistoći koszty marketingowe wynikajace z potrzebą osłabiania (burzenia) tradycyjnych zachowań (wyborów) konsumenckich przy zakupie prawdziwego mięsa powodują, że białka pochodzenia roślinnego są tak drogie.

Alternatywne białka nie zastąpią mięsa

Alternatywne białka nie zastąpią mięsa tylko do pewnego stopnia zastępują mięso. Jeśli ktoś jest podatny na marketing to może uwierzyć, że wszyscy zostaniemy wegetarianami. Jednak na dłuższą metę alternatywne białka nie zastąpią mięsa. Wraz z ogromnym wzrostem światowego zapotrzebowania na białko będzie ewoluować jako dodatkowy wybór na palecie rodzajów białek. Wobec rosnącej populacji i dobrobytu nie będzie możliwe wytworzenie wystarczającej ilości białka zwierzęcego, dla pełnego zaspokojeniu popytu na białko.

Fabian Brockotter, redaktor naczelny

7.10.2019 Poultry World

**Tłumaczenie PZZHiPD**

***FINANSOWANE Z FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA DROBIOWEGO***