

İnek Olmadan Süt Üretmeyi Başardılar

İneksiz süt üretilir mi? İşte bu sorunun cevabını aramak için yola çıkan **Perfect Day** isimli bir şirket, sığırın DNA dizilişini biyomedikal tipte bir 3B yazıcıyla üreterek bu üründen süt elde edebileceğini iddia ediyor. Üstelik işin içine sütün ana kaynağı olan inekleri katmadan...



3B yazıcı meraklıları olarak, sektörde iz bırakacak bir gelişme yaşandığında “3B basılmış dondurma”, “3B basılmış ayakkabı” şeklinde başlıklarla olayı okuyucularımıza özetliyoruz. Ancak bu sefer, “3B basılmış süt” dememiz sanırsak gerek etik, gerekse de teknik olarak pek mümkün değil.

Perumal Gandhi ve Ryan Pandya tarafından kurulan şirket, Pandya'nın süt içermeyen bir krema denemesi sonucu edindiği kötü deneyim sonucunda kuruldu.



Süt içtiğinde midesinde ağrı hisseden kişiler için Perfect Day sütlerinin mükemmel bir çözüm olacağı iddia ediliyor. Olayı biraz daha açıklayacak olursak: Normal sütlerin içerisinde A1 ve A2 isimli proteinler bulunuyor. A2'nin mideye herhangi bir etkisi bulunmazken, A1 vitamini midede ağrılara sebep olabiliyor. Kendi sütünü üreten Perfect Day, A1 vitaminini aradan çıkartarak tamamen “vegan” ve mide dostu sütler üretebiliyor.

Perfect Day 3B yazıcıları kullanarak yaşamı reforme etme konusunda şu ana kadar gördüğümüz iddialı şirketlerden biri diyebiliriz. Ancak ürettiği ürünlere süt denip denemeyeceği konusunda hala yasal sıkıntılarla boğuşuyor...

Yazar: Çağın Kuyucu

Kaynak: 3ders.com | ilgili içeriğe [git](#)