

bilhete premiado bet365 - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: bilhete premiado bet365

California-based Startup Apresenta Manteiga Feita do Ar vez de Leite

Uma startup com sede na Califórnia afirma ter desenvolvido um processo complexo que elimina a necessidade de animais enquanto produz sua alternativa sem lactose que sabora tão bem quanto o original.

A Savor, apoiada pelo bilionário da Microsoft Bill Gates, tem experimentado a produção de alternativas sem lactose para sorvete, queijo e leite usando um processo termoquímico que permite construir moléculas de gordura, criando cadeias de dióxido de carbono, hidrogênio e oxigênio. A empresa agora anunciou uma nova alternativa sem animais para manteiga.

Reduzir o consumo de carne e lactose é uma das principais formas como a humanidade pode reduzir seu impacto ambiental, pois a produção de gado é uma fonte significativa de gases de efeito estufa, e a Savor afirma que seus produtos terão uma pegada de carbono significativamente menor do que os animais baseados. A "manteiga" tem menos de 0,8g CO₂ equivalente por kg, enquanto, comparação, a manteiga sem sal com 80% de gordura tem uma pegada climática padrão de 16,9kg CO₂ equivalente por kg.

Kathleen Alexander, diretora executiva da Savor, disse: "Estamos atualmente uma fase pré-comercial e trabalhando na aprovação regulatória para poder vender nossa manteiga. Não esperamos ser capazes de prosseguir com qualquer tipo de vendas até ao menos 2025."

As alternativas à carne e lactose tornaram-se cada vez mais populares nos últimos anos, mas algumas delas faltam termos de sabor. A Savor diz que o sabor da sua manteiga é mais exato.

"Até agora, tivemos painéis de sabor informais com dezenas de pessoas", disse Alexander.

"Esperamos realizar um painel mais formal como parte de nossos esforços de comercialização e escala."

Agora a pergunta é se os compradores irão aceitar esses gordurosos sintéticos. Convencer as pessoas a renunciarem aos seus itens de laticínios e carne favoritos por alimentos mais "experimentais" pode ser um desafio.

Advogando pela iniciativa um blogue online, Gates escreveu: "A ideia de mudar para gorduras e óleos produzidos em laboratório pode parecer estranha à primeira vista. Mas o seu potencial para reduzir significativamente nossa pegada de carbono é imenso. Aproveitando tecnologias e processos comprovados, damos um passo para alcançar nossos objetivos climáticos."

"O processo não libera gases de efeito estufa e não utiliza terras agrícolas e menos de um milésimo da água que a agricultura tradicional utiliza. E o mais importante, sabe muito bem - como o real, porque quimicamente é."

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, a indústria de gado, que abrange toda a agricultura de carne e lactose, é responsável por 14,5% das emissões globais de gases de efeito estufa.

"Uma vitória estranha... se fosse uma"

'Twas sempre assim Game of Thrones, pelo menos nas primeiras estações: qualquer episódio de drama alto - a Batalha da Água Negra ou o Casamento Vermelho - seria seguido por um dos limites relativos onde os personagens chegariam ao acordo com aquilo que tinha acontecido e planejar seu próximo movimento. Portanto era esperado para depois das hostilidades aéreas na semana passada House Of the Dragon levaria tempo até refletirem reagrupar-se

Mas há uma linha tênue entre reflexiva e, bem... chata. Os espectadores já estão se agarrando ao ritmo do show e o aumento meticuloso para erupção ardente da semana passada de fogo A

alguns – eu incluído - descobriu que escalada emocionante Outros acharam isso-e na verdade foi um espetáculo como todo Um pouco chato Bem estou triste dizer Que pela primeira vez não houve nenhum momento final no olho Não só foram as revelações mas também os desenvolvimentos

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: bilhete premiado bet365

Palavras-chave: **bilhete premiado bet365 - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-30