

ATIVIDADE DE AMPLIAÇÃO

OS PROGRESSOS DA MEDICINA E DAS BIOTECNOLOGIAS

Nos anos 70 a biologia assistiu a rápidos progressos da genética em resultado do domínio do processo de isolamento do gene. A técnica de manipulação dos genes tornou possível alterar as propriedades genéticas de um ser vivo. As áreas agroalimentar, farmacêutica e a medicina foram aquelas em que se verificaram avanços mais significativos. O tema continua a ser controverso, levantando inúmeras questões éticas e morais relacionadas com a regulamentação das atividades de investigação. A clonagem representa o último grau de desenvolvimento alcançado na área da biotecnologia.

DOC. 1

Custa 250 mil euros o primeiro hambúrguer 'in vitro'

O primeiro hambúrguer criado "in vitro", e fabricado a partir de células estaminais de vaca, vai ser cozinhado e comido hoje em Londres. Pesa 142 g e custa 250 000 euros.



A equipa do investigador responsável por este hambúrguer levou seis semanas para o fazer, a partir de 20 000 minúsculas fatias de carne cultivadas em laboratório, a que juntaram pão ralado, sal, ovo em pó, bem como suco de beterraba e açafrão para dar cor.

"O nosso hambúrguer é fabricado a partir de células musculares retiradas diretamente da vaca. Não modificámos nada. Para que isto resulte, deve ter o mesmo aspeto, a mesma consistência e, esperamos, o mesmo gosto que o verdadeiro."

O cientista considera que a experiência é "importante, pois a carne produzida em laboratório oferece uma solução para grandes problemas que o planeta enfrenta", ao permitir criar carne à vontade e sem danos significativos para o ambiente.

Com o aumento da população mundial, "a procura de carne vai duplicar nos próximos 40 anos. Atualmente utilizamos 70 por cento das nossas capacidades agrícolas para produzir carne. Percebe-se porque é que é preciso encontrar alternativas", sublinhou Mark Post.

O investigador assinalou ainda que o fabrico de carne em laboratório permitirá reduzir a emissão de gases com efeito de estufa que resulta da criação do gado.

Entre os dois provadores do hambúrguer, a imprensa britânica esperava encontrar o empresário que financiou a experiência no valor de 250 000 euros, um custo proibitivo que terá de ser reduzido.

A equipa de Post acredita no início da comercialização daqui a 10/20 anos.

Jornal *Sol*, 5 de agosto de 2013.

SUGESTÃO DE TRABALHO

1. O documento 1 apresenta algumas das vantagens em produzir carne em laboratório. **Apresenta-as.**
2. **Pesquisa** sobre as vantagens e os problemas éticos que estes processos levantam na atualidade.