Несмотря на то, что технологический процесс сегодня зашел очень далеко, мы до сих пор не решили такую, казалось бы, проблему прошлого, как голод. В 2019 году в мире насчитывалось около 690 млн людей, страдающих от недостатка питания, и к огромному сожалению, эта цифра только увеличивается. За 10 месяцев 2020 года от голода умерло более 7 млн человек, что сопоставимо с населением Болгарии или Парагвая. Самое ужасное, что при этом огромная часть продовольствия просто портиться в процессе транспортировки, или утилизируется самими производителями, чтобы не потерять прибыль.

В докладе ООН «Об использовании продовольственных ресурсов» от 2014 года утверждается, что около 40% пищевых продуктов, производимых в США, оказывается на помойке, а в Европе ежегодно выбрасывается 100 млн тонн пищевых продуктов. В 2015 году группой Американских экономистов было проведено исследование, которое показало, что при правильном распределении ресурсов планеты, мы можем избавиться от голода уже сейчас. Иными словами, решать проблему с нехваткой продовольствия следует не путем производства большего количества продукции, а путём её перераспределения.

Но увы, в сегодняшних реалиях это практически не осуществимо, поэтому в будущем, мы найдём новое решение этой проблемы - переход на искусственные продукты питания, которые наконец-то позволят нам навсегда победить голод.

Первые съедобные образцы мяса из пробирки были изготовлены прикладным биологическим исследовательским консорциумом NSR/Туро в 2000 г. Это была консистенция, похожая на рыбное филе, выращенная из клеток золотой рыбки. И вот, после долгих лет опытов и исследований, 5 августа 2013 года в Лондоне был представлен первый гамбургер, содержащий 140 грамм культивированного мяса, а в 2020 году в Сингапуре была официально одобрена продажи курятины, произведенной в лаборатории американской компанией «Eat Just».

Несмотря на то, что производство мяса в пробирке, казалось бы, должно быть дороже и сложнее, чем добыча его их животных, существует исследование 2011 года, в котором установлено, что на выращивание мяса в пробирке требуется приблизительно на 27 % меньше энергии, на 99 % меньше площади и на 89 % меньше воды, чем на производство естественного мяса, а выбросы парниковых газов в атмосферу сокращается на 87%. Сейчас искусственное мясо стоит около 90 долларов за килограмм, а с притоком инвестиций в эту отрасль, цена упадет еще ниже.

Кроме меньших затрат на производство, мясо из пробирки имеет еще одно важное преимущество перед обычным – мобильность производства. Ведь теперь не нужно выбирать подходящий климат и выделять огромные площади для выращивания скота. Все ингредиенты для создания такого мяса можно доставить в любую точку мира, а оборудовать цехи для стоит гораздо меньших денег, чем содержание фермы.

Похожим образом будет обстоять дело с выращиванием растений. В пробирке их выращивать вряд ли получится, однако, с помощью генной инженерии, удастся в разы увеличить плодовитость всех растительных культур, а цикл их созревания сократится до нескольких недель.

Довольно острой проблемой является также и недостаток питьевой воды в некоторых регионах. Однако ее решение намного проще, чем кажется. В 50-х годах 21 века будет изобретен новый способ опреснения воды, в разы удешевляющий ее производство, а развитие транспортной инфраструктуры сделает ее доставку в любую точку мира практически бесплатной для потребителя.

Путем вышеуказанных решений, удастся в короткие сроки уменьшить количество голодающих, и к 2070 году не останется ни одного человека, страдающего от голода или жажды. Таким образом, мы наконец-то избавимся от этой проблемы и сможем перейти к решению более сложных и фундаментальных вопросов. 