



לאכול סטייק בלי להרוג פרה

לראשונה בישראל ייערך כנס בינלאומי בנושא בשר מתורבת, בהשתתפות חוקרים מובילים, ביניהם הפרופסור ההולנדי מארק פוסט, שיצר את ההמבורגר הראשון מתאי גזע של פרה

לראשונה בישראל ייערך כנס בינלאומי בנושא בשר מתורבת, ביוזמת העמותה לחקלאות מודרנית בשיתוף עם הטכניון. הכנס ייערך ב-7 במאי בהשתתפות דוברים מהארץ ומחו"ל בפקולטה לביוטכנולוגיה ומזון בטכניון בחיפה.

בשר מתורבת הוא **טכנולוגיית ייצור בשר מתרבויות תאים במעבדה, ללא סבל ופגיעה בבעלי חיים**. התהליך אמור להפחית משמעותית את זיהום הסביבה ולהפוך את גידול הבשר לתהליך ידידותי לה. זאת ועוד, כלכלת גידול הבשר כפי שאנו מכירים אותה עשויה להשתנות מקצה לקצה. תחום זה מתפתח בשנים האחרונות בעולם, כולל בישראל, ומעורר עניין רב.

לכנס יגיעו חוקרים מובילים מהאקדמיה בארץ ובעולם, יזמים מתחום הבשר המתורבת, תעשיינים מתחום הפודטק והביוטק, כולל החברות **שטראוס וזגלובק**, נציגי ממשלה (משרד הכלכלה, משרד החקלאות והמשרד להגנת הסביבה), משקיעים ועוד.

הרצאת המבוא של הכנס תינתן על ידי **פרופ' מארק פוסט** מאוניברסיטת מאסטריוט בהולנד, חלוץ עולמי וחוקר מוביל בתחום הבשר המתורבת וממציא "ההמבורגר המתורבת" הראשון. משתתפים נוספים בכנס יהיו **פרופ' שולמית לוונברג** מהפקולטה להנדסה ביו-רפואית בטכניון, **פרופ' יעקב נחמיאס** מהאוניברסיטה העברית, **ברוס פרידריך**, מנהל העמותה האמריקאית The Good Food Institute, **פרופ' אייל שמעוני**, סמנכ"ל טכנולוגיות בשטראוס ועוד.

הכנס הבינלאומי לבשר מתורבת יתקיים בטכניון בחיפה, בין השעות 8:00-18:00, בפקולטה לביוטכנולוגיה ומזון. הכנס יתקיים בשפה האנגלית.



להלן הלוח המלא:

08:30-09:30: הרשמה וכיבוד קל

09:30-09:40: דברי פתיחה, **ד"ר ירון בוגין**, העמותה לחקלאות מודרנית
09:40-10:20: הרצאת המבוא בכנס, "משוכות מדעיות בגידול בשר מתורבת בקנה
מידה גדול", **פרופ' מארק פוסט**, אוניברסיטת מאסצ'וסטס, הולנד
10:20-10:40: "יישום של הנדסת רקמות לפיתוח של מוצרי בשר מתורבת", **פרופ'
שולמית לבנברג**, טכניון

10:40-11:10: הפסקת קפה וכיבוד קל

11:10-11:30: "כלים בביו-הנדסה לבשר מתורבת", פרופ' **סמדר כהן**, אוניברסיטת בן
גוריון בנגב
11:30-11:50: "בשר מתורבת, מה באמת יכול לעבוד? פרספקטיבה מהתעשייה", **פרופ'
אייל שמעוני**, קבוצת שטראוס
11:50-12:15: "שימוש בהערכות של מוכנות טכנולוגית על מנת לזהות הזדמנויות
למחקר משותף, מחקר חוץ ומינוף המימון לתעשייה מתפתחת", ד"ר **ליז ספקט**, The
Good Food Institute, ארה"ב
12:15-12:30: "קניין רוחני ובשר מתורבת", עו"ד **סשה מנדי**, חברת נורטון-רוז-פולברייט
12:30-13:30: ארוחת צהריים

13:30-14:00: הרצאה מרכזית, "אתגרים והזדמנויות מתעוררות בבשר מתורבת", **פרופ'
יעקב נחמיאס**, האוניברסיטה העברית בירושלים

14:00-14:20: "EIT-Food, מהפיכת המזון החדש", **פרופ' יואב ליבני**, טכניון

14:20-14:40: "תפוח ביום מרחיק את הרופא: חזון גידול סטייקים על תפוחים", **פרופ'
עמית גפן**, אוניברסיטת תל אביב

14:40-15:00: "טיפוח חדשנות: שותפות ציבורית-פרטית", **מר איתי בק**, הרשות
לחדשנות במשרד הכלכלה



15:00-15:10: "מדוע ישראל ממוצבת היטב בכדי לקדם בשר מתורבת", ד"ר ירון בוגין, העמותה לחקלאות מודרנית

15:10-15:30: הפסקת קפה וכיבוד קל

15:30-16:00: "קידום התקבלות בשר מתורבת על ידי הצרכנים", פאנל בהנחיית מר ברוס פרידריך, The Good Food Institute, ארה"ב

16:00-16:15: "תעשייה טובה יותר. מזון טוב יותר. עולם טוב יותר", מר אמיר זיידמן, חממת דה קיטשן

16:15-16:30: "אתגרים בייצור מגומלך של תאים וחידושים, חדשנות והתקדמות בטכנולוגיות לגידול תרבויות תאים בקנה מידה גדול בעלות יעילה", ד"ר אוהד קרניאלי, חברת אתוויו

16:30-16:45: "טכנולוגיות מתקדמות לייצור מאסיבי של ענפי תאים ספציפיים הנגזרים מתאי גזע פלוריפוטנטיים עבור בשר מתורבת", ד"ר מיכל עמית, חברת אקסלתא

16:45-17:15: "קידום הרגולציה של בשר מתורבת, פאנל בהנחיית מר פול שפירו, Humane Society of the US, ארה"ב

17:15-18:00: קוקטייל סיכום ופרידה