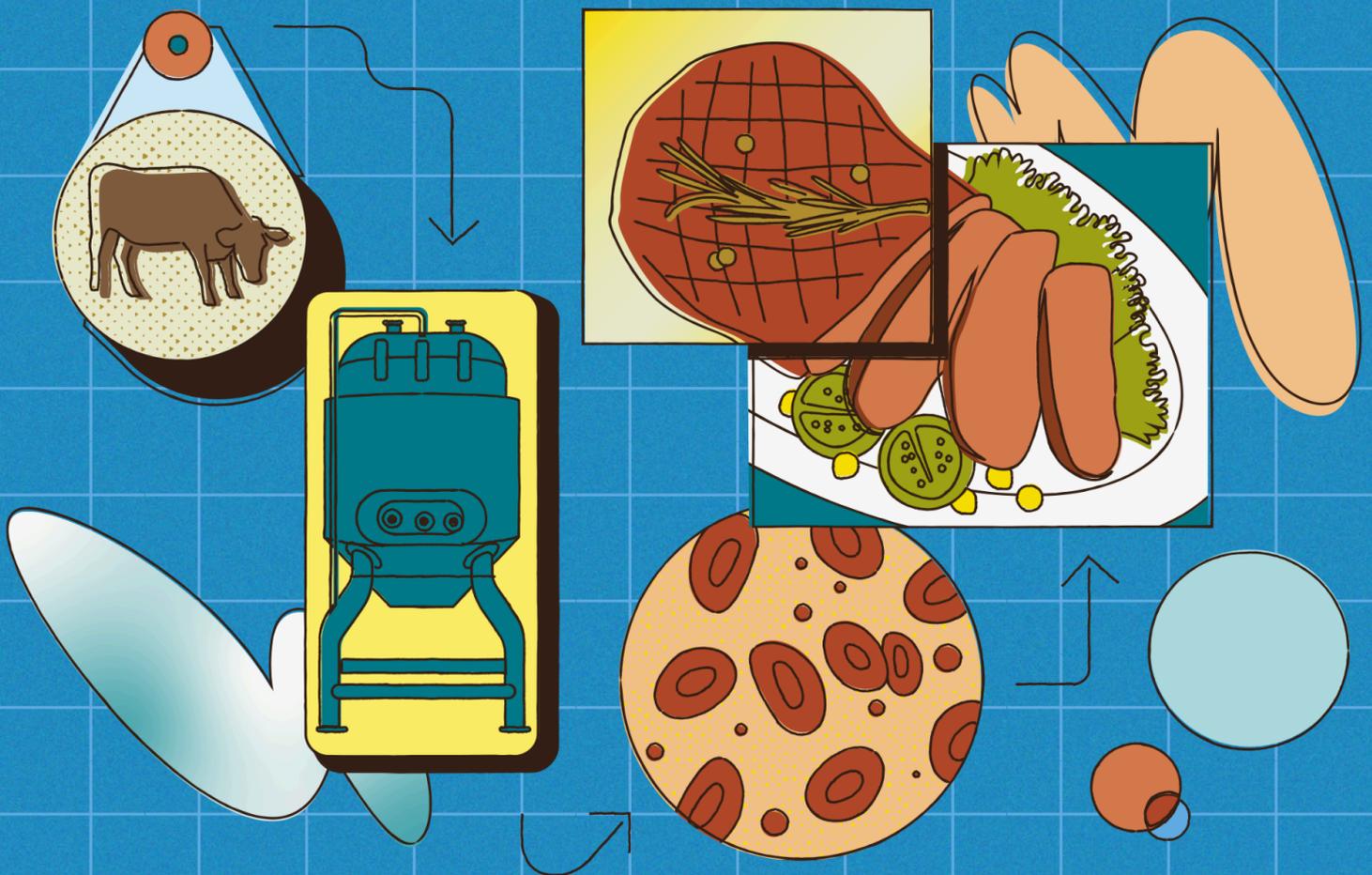


Tudo o que você precisa saber sobre *carne cultivada*

Manual para jornalistas e produtores de conteúdo





O Good Food Institute é uma organização sem fins lucrativos que trabalha globalmente para acelerar a inovação do mercado de proteínas alternativas. Acreditamos que a transição para um sistema alimentar mais sustentável é fundamental para enfrentar a crise climática, diminuir o risco de doenças zoonóticas e alimentar mais pessoas com menos recursos. Por isso, colaboramos com cientistas, investidores, empresários e agentes de governo para desenvolver alimentos análogos vegetais, cultivados ou obtidos por fermentação.

Nosso trabalho se concentra em três áreas principais:

Em **Engajamento Corporativo** apoiamos empresas de todos os tamanhos a desenvolverem, lançarem e comercializarem produtos de proteínas alternativas, conectamos *startups* com investidores, mentores e parceiros, fornecemos inteligência de mercado para ajudar as empresas a tomarem decisões informadas, realizamos pesquisas para identificar e superar os desafios do setor.

Em **Ciência e Tecnologia** financiamos pesquisas de ponta sobre proteínas alternativas, promovemos colaborações entre cientistas, empresas e governos, publicamos dados e descobertas para impulsionar o progresso científico, desenhamos programas educacionais para formar a próxima geração de líderes em proteínas alternativas.

Em **Políticas Públicas** defendemos políticas públicas que apoiam o desenvolvimento e a comercialização de proteínas alternativas, trabalhamos com governos para criar um ambiente regulatório favorável, educamos o público sobre os benefícios das proteínas alternativas, monitoramos o cenário político e defendemos os interesses do setor.

Através desse trabalho, buscamos soluções para:

-  Alimentar de forma segura, justa e sustentável quase dez bilhões de pessoas até 2050;
-  Conter as mudanças climáticas provocadas pelo atual sistema de produção de alimentos;
-  Criar uma cadeia de produção de alimentos que não dependa de animais;
-  Reduzir a contribuição do setor alimentício para o desenvolvimento de novas doenças infecciosas, algumas com potencial pandêmico.

Em pouco mais de seis anos de atuação no Brasil, o GFI já ajudou o país a se tornar um dos principais atores do mercado global de proteínas vegetais. A intenção é continuar desenvolvendo esse trabalho para transformar o futuro da alimentação, promovendo novas fontes de proteínas e oferecendo alternativas análogas às de origem animal.

Índice

1. O que é carne cultivada? Como é produzida?.....	4
2. Quais países já regulamentaram?.....	6
2.1. Qual o status regulatório no Brasil?.....	6
3. Quantas empresas globais atuam nesse mercado?.....	7
3.1. Quais são as empresas nacionais? O que elas estão fazendo no momento?.....	7
3.2. Previsão de lançamento dos primeiros produtos no Brasil.....	9
4. Quanto vale o mercado de carne cultivada?.....	10
4.1 Global.....	10
4.2 Nacional.....	10
4.3. Recursos públicos.....	11
4.4. Projetos financiados pelo GFI.....	11
5. Por que a carne cultivada é mais sustentável?.....	12
6. A carne cultivada é saudável e segura?.....	14
7. De que forma a carne cultivada pode reduzir a insegurança alimentar?....	14

Produzir uma notícia ou reportagem sobre carne cultivada exige pesquisa, apuração de fatos e dados e entrevista com especialistas. **Esse handbook é o seu primeiro passo para mergulhar no universo das proteínas alternativas produzidas a partir de cultivo celular.** Aqui você encontra um panorama amplo, atualizado e traduzido do que existe de mais relevante para entender essa tecnologia, suas motivações, o mercado e as políticas necessárias para a sua consolidação.

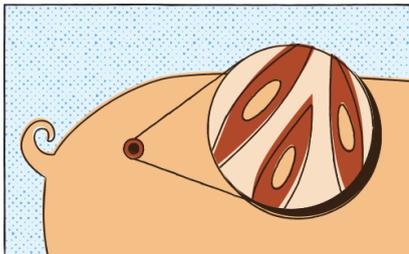


1. O que é carne cultivada? Como é produzida?

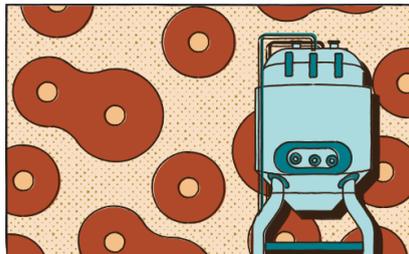


Cortes de carne cultivada - Aleph Farms

A carne cultivada é carne animal de verdade, mas produzida diretamente a partir de células, replicando em ambiente fabril os processos biológicos que ocorrem dentro de um animal, tornando-a **idêntica à carne convencional no nível celular.**



Para produzi-la, uma pequena amostra de células é retirada de um animal através de uma biópsia (utilizando fontes como músculo, gordura, sangue ou saliva). Dessas, células iniciais são identificadas e nutridas para geração de "linhagens celulares", que podem continuar crescendo, como fariam em um animal.



Essas células são colocadas em um biorreator, contendo um meio de cultivo que fornece água, nutrientes e calor necessários para o crescimento. Conforme as células crescem, as condições dentro do biorreator são alteradas para incentivá-las a se diferenciarem em tipos distintos de células, como gordura e músculo.



Após crescerem em quantidade suficiente, as células são retiradas do biorreator. A formulação desse produto final pode ser carne moída ou hambúrguer, por exemplo. Para crescerem com forma e textura de bife, filé de peixe ou peito de frango, as células são colocadas em uma "estrutura" (scaffold), geralmente feita com um vegetal.



Carne cultivada de frango - Upside Foods

Explicando de forma traduzida para o seu público

A carne cultivada é carne real produzida a partir de células, replicando em fábrica os processos biológicos que ocorrem em um animal. Para produzi-la, uma amostra de células é retirada do animal através de biópsia e colocada em um biorreator com água, nutrientes e calor, onde crescem - como fariam em um animal. Após atingirem quantidade suficiente de carne, as células são retiradas do biorreator e o produto final, como carne moída ou hambúrguer, já pode ser formulado.

2. Quais países já regulamentaram?



Singapura

Primeiro país a aprovar a venda de carne cultivada aos consumidores em dezembro de 2020. O frango da GOOD Meat é vendido em restaurantes por aproximadamente 85 reais (23 dólares de Singapura). Neste ano, a Vow, startup australiana, também começou a comercializar sua codorna japonesa cultivada sob a marca de luxo Forged.



Estados Unidos

Segundo país a conceder a aprovação, em junho de 2023. Os produtos de frango cultivado da UPSIDE Foods e da GOOD Meat estrearam em dois restaurantes nos meses seguintes.



Israel (ainda não está sendo comercializado)

A Aleph Farms recebeu no início deste ano aprovação regulatória para comercializar seus produtos (sob a marca Aleph Cuts) no país, ainda sujeito a diretrizes para rotulagem e inspeção de segurança da instalação de produção piloto. A expectativa é que logo o Petit Steak seja lançado, tornando Israel o primeiro país no mundo a comercializar carne cultivada bovina.



França

A Gourmey, empresa especializada em alimentos cultivados premium, com sede em Paris, solicitou aprovação para entrar em cinco mercados globais iniciais: Singapura, Estados Unidos, Reino Unido, Suíça e União Europeia. Seu produto principal, o foie gras cultivado, é feito a partir de células de pato cultivadas. Esta notícia marca a Gourmey como a primeira empresa a solicitar aprovação de mercado para alimentos cultivados na União Europeia.

2.1. Qual o status regulatório no Brasil?

No Brasil, a Gerência Geral de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura têm jurisdição sobre a carne cultivada. Outro órgão do Ministério da Agricultura, a Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo - SDI vem desenvolvendo um projeto denominado Sistemas Alimentares e Ingredientes Contemporâneos, dentro do qual se encontra o Plano Nacional para Proteínas Alternativas, que abrangerá alimentos e ingredientes análogos aos produtos de origem animal obtidos a partir de plantas ou por processos de fermentação ou cultivo celular.

Em dezembro de 2023 a Anvisa publicou a [Resolução RDC Nº 839](#), que regulamenta o registro de alimentos e ingredientes sem histórico de consumo no Brasil, incluindo os oriundos de cultivo celular. Esse marco regulatório entrou em vigor no dia 16 de março de 2024 e coloca o Brasil em uma posição de destaque internacional, abrindo caminhos para atrair investimentos em inovações alimentares sustentáveis e cada vez mais perto de lançar produtos feitos a partir dessa tecnologia. A publicação da

Anvisa foi pré-requisito para as próximas etapas do processo regulatório, que define as normas de registro de produtos, compreendendo as regras de rotulagem, os padrões de identidade e qualidade a serem atendidos, e as regras de fiscalização das unidades fabris, todos de responsabilidade do Ministério da Agricultura (MAPA).

3. Quantas empresas globais atuam nesse mercado?

174
empresas
anunciadas
publicamente em
2023

Focadas principalmente em insumos ou produtos finais de carne cultivada, o número de empresas 4,8% (166-174) em relação a 2022. Presentes em 26 países, além da fabricação do produto final há companhias em áreas como design de bioprocessos e o desenvolvimento de linhagens celulares e meios de cultura celular, por exemplo. Este avanço do ecossistema B2B permite que as empresas se concentrem nas suas competências essenciais e, ao longo do tempo, permitirá que toda a indústria funcione de forma mais eficiente.

10
instalações
em funcionamento
em 2023

Somando as instalações de produção de carne cultivada em funcionamento com as que já foram anunciadas ou iniciaram construção, o total chega a aproximadamente **21 globalmente**. Além disso, grandes empresas de alimentos estão se envolvendo cada vez mais na indústria de carnes e laticínios cultivados: a JBS, a maior produtora de carne do mundo, iniciou a construção de centros de carne cultivada na Espanha e no Brasil e a Danone, empresa global de alimentos, entrou no espaço pela primeira vez com um investimento na empresa de leite cultivado Wilk.

3.1. Quais são as empresas nacionais? O que elas estão fazendo no momento?

No Brasil, temos 2 grandes empresas (**BRF** e **JBS**) investindo no setor, além de 3 startups produzindo produtos finais ou ingredientes (**Cellva**, **Sustineris Piscis**, **Moondo Biotech**) e pelo menos **21 grupos de pesquisa** mapeados e atuando em todas as regiões do Brasil em **18 universidades e institutos de pesquisa** (UFAM, INPA, CEFET-MG, UNICAMP, UFPR, PUC-PR, UEM, UFSC, UFMG, USP, UFRGS, FURG, além de unidades da Embrapa e SENAIs).



Carne de frango cultivada - UFMG

A JBS está avançando significativamente nos seus investimentos em carne cultivada, com projetos tanto no Brasil quanto na Espanha. Na Espanha, a empresa iniciou a construção da maior fábrica do mundo de carne cultivada, em parceria com a BioTech Foods, da qual a JBS é sócia majoritária com uma participação de 51%. Esta instalação, localizada em San Sebastián, tem previsão para começar a operar em meados de 2024 e espera-se que produza mais de 1 mil toneladas de proteína cultivada por ano, com a capacidade de expandir até 4 mil toneladas anualmente a médio prazo.

No Brasil, a **JBS** anunciou o início das obras do **primeiro centro de pesquisa, desenvolvimento e inovação em carne cultivada do país**, previsto para ser inaugurado no fim de 2024. Este centro está sendo construído em **Florianópolis**, dentro do parque de inovação **Sapiens**, e conta com um **investimento total de R\$310 milhões**. O projeto inclui também a instalação de uma planta-piloto numa segunda fase, visando tornar o processo produtivo da proteína cultivada mais eficiente, escalável e economicamente viável. A JBS aposta nesta iniciativa como uma maneira de liderar a vanguarda na indústria de alimentos, com foco em proteínas cultivadas que vão além da bovina, abrangendo também frangos, suínos e pescados. Esses esforços estão alinhados com a estratégia da JBS de diversificar seu portfólio e se posicionar como líder no segmento de proteína cultivada.



Almôndega de carne cultivada - JBS

A **BRF** acredita no desenvolvimento e na produção de carne cultivada, com uma **parceria estratégica** anunciada com a startup israelense **Aleph Farms**, na qual a BRF **investiu US\$2,5 milhões**. A BRF enxerga a carne cultivada como uma inovação que pode atender novos hábitos dos consumidores, esperando competitividade no mercado em termos de preço, com estimativas iniciais **sugerindo um custo ao consumidor entre R\$30 e R\$35 por quilo**. A empresa pretende lançar esses produtos ao mercado assim que tiver aprovação de órgãos reguladores e da realização de testes que assegurem a eficiência, acessibilidade e segurança alimentar dos produtos.



Carne cultivada - Aleph Farms

Já a **Sustineri Piscis**, startup focada na produção de carne de peixe cultivada, recebeu um **investimento pré-seed de valor não divulgado da Frescatto**, uma empresa de pescados hj. Esse investimento permite à startup alcançar uma **avaliação de mercado de R\$25 milhões**. Sua produção inovadora inclui o cultivo celular de espécies de peixes como garoupa, cherne, robalo, e linguado, visando a **produção industrial e comercialização para consumo até 2025**. Em 2023, a startup realizou um evento de degustação no Rio de Janeiro para apresentar os bolinhos de robalo cultivado.



Bolinho de peixe cultivado - Sustineri Piscis

A **Cellva**, startup brasileira que está desenvolvendo gorduras cultivadas e demais ingredientes a partir do cultivo celular, **levantou R\$6,5 milhões** para desenvolver gordura de porco cultivada. O aporte foi liderado pela **Seed4Science** da **Fundepar**, com participação do **ProVeg Incubator**, **Rumbo Ventures** e **EA Angels**. A empresa planeja **lançar produtos no final de 2024 ou início de 2025**, aguardando aprovação regulatória.



Gordura de porco cultivada - Cellva

Por último, a **Moondo Biotech** está trabalhando para desenvolver carne cultivada de tilápia com alguns ganhos de enriquecimento nas características nutricionais do produto e couro animal, também **evoluindo para lançamento nos próximos anos**, segundo seus colaboradores.



Sushi de tilápia cultivada - Moondo

3.2. Previsão de lançamento dos primeiros produtos no Brasil

Na Resolução 839 de 18 de dezembro de 2023, a Anvisa definiu as regras para análise dos aspectos de segurança dos produtos obtidos por cultivo celular. Cabe agora ao Ministério da Agricultura e Pecuária definir os regulamentos complementares, que englobam o registro do produto, suas regras de rotulagem e o regulamento de inspeção das unidades produtivas. É esperado que isso aconteça ao longo de 2024. Com isso, as empresas poderiam fabricar e comercializar seus produtos no Brasil a partir de 2025.

4. Quanto vale o mercado de carne cultivada?

4.1 Global

De 2013 a 2023, empresas de carne e frutos do mar cultivados arrecadaram globalmente \$3,1 bilhões — valor que ainda representa apenas uma fração dos investimentos que fluem para outras tecnologias e inovações com potencial de reduzir emissões e atingir metas climáticas, como energia renovável. Segundo a [GlobeNewswire](#), espera-se que esse mercado alcance \$14,77 bilhões até 2027. Além disso, [pesquisas da CE Delft](#) mostram que até 2030 os custos de produção da carne cultivada podem cair drasticamente, se aproximando do nível em que ela possa competir com a carne convencional.

4.2 Nacional



Degustação de linguiça vegetal feita com gordura de porco cultivada - Cellva

No Brasil, os anúncios de investimento e captação até o momento são esses:



US\$62 milhões

(JBS Biotech Innovation Center em SC) +

US\$41 milhões

(BioTech Foods Espanha).



US\$2,5 milhões

para ser parte do corpo societário da Aleph Farms.



R\$1 milhão

investidos +

R\$6,5 milhões

captados.



Valuation de

R\$25 milhões.

4.3. Recursos públicos



R\$5.7 milhões em 2022 para o projeto "Novo Arranjo de Pesquisa e Inovação em Proteínas Alternativas" (NAPI-PA), que será realizado em colaboração com a UFPR, UEM, PUCPR e outras instituições.



R\$4,83 milhões para projetos aprovados na Seleção Pública MCTI/FINEP/FNDCT Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação Focada nos Sistemas Alimentares Contemporâneos, Novos Ingredientes, Proteínas Alternativas e Novas Tecnologias de Alimentos:

Embrapa Suínos e Aves

Projeto de desenvolvimento de uma linguiça híbrida (vegetal + cultivada), que será realizada pela Dra. Ana Paula Almeida Bastos.

UFSC

Projeto de desenvolvimento de scaffolds para carne cultivada, que será desenvolvido pela Dra. Silvani Verruck.

4.4. Projetos financiados pelo GFI



PI - Dra. Vivian Feddern

Financiamento: US\$ 177,000

O principal objetivo deste projeto foi produzir pedaços inteiros de frango cultivado semelhante ao sassami. O material usado com scaffold é a nanocelulose bacteriana, um produto comestível e já desenvolvido no Brasil, classificado como GRAS pela FDA



PI - Dr. João Paulo Ferreira Santos

Financiamento: US\$ 248,415.00

O objetivo deste projeto é produzir cortes inteiros de carne de frango cultivada. Para isso, um suporte (scaffold) híbrido feito de nanofibras de acetato de celulose e micropartículas de hidrogel de óleo de canola e alginato, foram utilizados para cultivar células musculares de frango.

5. Por que a carne cultivada é mais sustentável?



Cultivated Meat - Aleph Farms

A carne cultivada emerge como uma alternativa sustentável à produção convencional de carne, prometendo reduções significativas nos impactos ambientais. Esta inovação tecnológica se destaca por demandar menos terra e insumos para produção agrícola, reduzindo a contaminação do solo, da água e do ar, além de minimizar a emissão de gases de efeito estufa, contribuindo assim para a conservação da biodiversidade, recursos naturais e o bem-estar animal.

Em termos de uso de terra, a produção de carne cultivada pode ser até 90% mais eficiente que os métodos tradicionais, graças ao uso de biorreatores que permitem a produção em ambientes controlados e podem ser empilhados verticalmente, reduzindo drasticamente a necessidade de vastas áreas para pastagem e cultivo de ração.

Além disso, a eliminação da criação de animais ruminantes, grandes produtores de metano (gás de efeito estufa de 20 a 30 vezes mais potente que o dióxido de carbono) durante a digestão, possibilita uma redução considerável nas emissões de gases de efeito estufa – com reduções estimadas em até 92% para carne bovina, 44% para suína, e competitiva com a carne de frango, que pode apresentar um aumento de até 3%.

O consumo de água também se mostra significativamente reduzido, com a carne cultivada utilizando aproximadamente 66% menos água que a produção convencional de carne bovina. Isso se deve principalmente à maior eficiência no uso desses recursos e à eliminação da necessidade de irrigar culturas de ração.

Uma [Análise de Ciclo de Vida](#) (ACV) publicada no International Journal of Lifecycle Assessment descobriu, com base nos dados mais recentes de empresas de carne cultivada, que ela pode ter um impacto ambiental significativamente menor do que a carne produzida convencionalmente em vários parâmetros:

 TIPO DE CARNE	 USO DO SOLO	 GASES DO EFEITO ESTUFA	 POLUIÇÃO ATMOSFÉRICA
 BOI	↓ ATÉ 90% MENOR	↓ ATÉ 92% MENOR	↓ ATÉ 94% MENOR
 PORCO	↓ ATÉ 67% MENOR	↓ ATÉ 44% MENOR	↓ ATÉ 42% MENOR
 FRANGO	↓ ATÉ 64% MENOR	↑ ATÉ 3% MAIOR	↓ ATÉ 20% MENOR

O estudo reforça a sustentabilidade da carne cultivada, mesmo quando comparada a projeções extremamente otimistas de redução dos impactos ambientais da agricultura animal convencional até 2030. A FAO estima que a demanda global por alimentos crescerá 70% até 2050, e a carne cultivada se apresenta como uma solução promissora para atender essa demanda crescente de forma sustentável, reduzindo a pressão sobre recursos naturais finitos e contribuindo para a mitigação das mudanças climáticas pela redução da produção de metano e mudanças no uso do solo para expansão das áreas de pastagem e cultivo de ração.

Outra vantagem é a eficiência alimentar, uma vez que a carne cultivada direciona os nutrientes exclusivamente para o crescimento do tecido muscular, sem as perdas associadas ao metabolismo animal e à produção de partes não comestíveis. Dados obtidos pelo [Ex-ante LCA de 2023](#) indicam que a Taxa de Conversão Alimentar (TCA) da carne cultivada pode ser próxima a 1, demonstrando que é necessário aproximadamente 1 kg de recursos para produzir 1 kg de carne, tornando-a até 2,8 vezes mais eficiente que a produção de frango (o tipo de carne convencional mais eficiente) e 5,7 vezes mais que a de gado de corte.

ANIMAL	CALORIAS QUE ENTRAM	CALORIAS QUE SAEM	PERCENTUAL DE PERDA
 BOI	100	1	99
 CAMARÃO	100	7	93
 PORCO	100	10	90
 FRANGO	100	11	89
 PEIXE	100	12	88

6. A carne cultivada é saudável e segura?

A segurança e saudabilidade da carne cultivada está relacionada principalmente aos métodos de produção controlados e a redução de certos riscos associados à criação tradicional de animais. Alguns pontos que destacam são:

Saúde



Menos antibióticos

Diferentemente da carne produzida convencionalmente, que muitas vezes requer o uso de antibióticos para prevenir e tratar doenças em condições de criação intensiva, a carne cultivada é produzida em ambientes controlados que minimizam a necessidade do uso de antibióticos para evitar contaminações. A redução do uso de antibióticos na produção de alimentos contribui para diminuir o risco de desenvolvimento de bactérias resistentes e ajudar a conter o avanço da resistência antimicrobiana como problema de saúde pública.



Controle de nutrientes

A composição nutricional da carne cultivada tem potencial para ser controlada e customizada durante o processo de cultivo. Isso inclui a possibilidade de ajustar o teor de gordura, por exemplo, aumentando os ácidos graxos ômega-3 benéficos e reduzindo gorduras saturadas prejudiciais.

Segurança



Rastreabilidade e controle de qualidade

Como a carne cultivada é produzida em condições controladas, cada etapa do processo pode ser monitorada, o que aumenta a rastreabilidade e a consistência da qualidade do produto.



Redução de doenças zoonóticas

Como a carne cultivada é produzida em condições controladas, cada etapa do processo pode ser monitorada, o que aumenta a rastreabilidade e a consistência da qualidade do produto.

7. De que forma a carne cultivada pode reduzir a insegurança alimentar global?

A carne cultivada tem o potencial de reduzir a insegurança alimentar global de várias maneiras ao abordar alguns dos principais desafios da produção de alimentos sustentáveis e acessíveis para a população mundial crescente:

- 1 Eficiência na produção:** A carne cultivada pode ser produzida de forma mais eficiente do que os métodos tradicionais de produção de carne, utilizando menos recursos naturais e insumos para produção, como fertilizantes e defensivos agrícolas. Isso pode aumentar a disponibilidade de alimentos em regiões onde o cultivo de ração e a criação de animais são limitados por recursos naturais escassos.
- 2 Redução do impacto ambiental:** Ao minimizar o uso da terra e das emissões de gases de efeito estufa, a carne cultivada promove maior sustentabilidade na produção de alimentos, reduzindo também o impacto no processo de contaminação do solo, da água e do ar, o que é fundamental para a segurança alimentar a médio e longo prazo. Conservar os recursos naturais e reduzir a degradação ambiental são passos cruciais para garantir que as futuras gerações tenham acesso a alimentos suficientes.
- 3 Estabilidade da produção:** A carne cultivada pode ser produzida em condições controladas, reduzindo a vulnerabilidade a mudanças climáticas, pragas e doenças que atualmente afetam a produção agrícola e pecuária. Isso pode levar a uma oferta de alimentos mais estável e previsível.
- 4 Produção descentralizada:** A tecnologia de carne cultivada oferece a possibilidade de produção localizada e descentralizada, reduzindo a necessidade de transporte longo e complexo das cadeias de suprimentos de alimentos. Isso pode melhorar o acesso a alimentos nutritivos em regiões remotas, reduzindo custos e perdas ao longo da cadeia.
- 5 Variedade de alimentos:** A carne cultivada pode ser adaptada para produzir uma ampla variedade de tipos de carne e produtos derivados, potencialmente enriquecidos com nutrientes essenciais. Isso pode ajudar a combater a desnutrição e promover dietas mais diversificadas e nutritivas.
- 6 Resiliência frente a crises:** Em tempos de crise, como pandemias e desastres naturais, a capacidade de produzir carne em ambientes controlados pode ser menos perturbada do que a produção agrícola e pecuária convencional. Isso pode contribuir para a resiliência dos sistemas alimentares globais.
- 7 Inovação e escalabilidade:** Conforme a tecnologia por trás da carne cultivada avança e se torna mais acessível, espera-se que os custos de produção diminuam. Isso pode tornar a carne cultivada uma opção mais viável para alimentar a população mundial de forma sustentável.

Agora que você já entende um pouco mais sobre carne cultivada, que tal propor uma matéria sobre o assunto para o veículo que você atua?

Entre em contato com a nossa equipe de comunicação pelos canais abaixo:

Para agendar entrevistas ou obter mais informações, entre em contato com nossa assessoria de imprensa:



Vinicius Gallon
viniciusg@gfi.org



Beth Matias
(11) 99656-4582
bethmatias1@gmail.com

Para falar sobre a ciência da carne cultivada, solicite entrevista com:



Amanda Leitolis
Especialista de Carne Cultivada do GFI Brasil
amandal@gfi.org

Para falar sobre o mercado da carne cultivada, solicite entrevista com:



Raquel Casselli
Engajamento Corporativo do GFI Brasil
raquelc@gfi.org

Para falar sobre a regulação da carne cultivada, solicite entrevista com:



Alexandre Cabral
VP de Políticas Públicas do GFI Brasil
acabral@gfi.org

Para acessar nosso banco de imagens sobre carne cultivada



[Mídia kit de carne cultivada](#)



Todo o trabalho desenvolvido pelo GFI é oferecido gratuitamente à sociedade e só conseguimos realizá-lo pois contamos com o suporte de nossa família de doadores. Atuamos de maneira a maximizar as doações de nossa comunidade de apoiadores, buscando sempre a maior eficiência na utilização dos recursos.

-  GFI.ORG.BR
-  INSTAGRAM
-  TIKTOK
-  YOUTUBE
-  LINKEDIN

Ajude a construir uma cadeia de alimentos mais justa, segura e sustentável.

Doe para o GFI Brasil