

IMPOSSIBLE

Impossible Foods成立于2011年，总部位于美国，致力于用植物制造的食品来取代动物食品，即通过生化科技技术把植物变成肉类食材，在保持“美味口感和动物产品般的质地”的同时，剔除胆固醇、激素和抗生素等化学物质

品牌简介

Impossible Foods用植物制作美味的肉类和乳类产品。而相比动物肉，其所产生的环境足迹要小很多。Impossible Foods的使命是通过食品技术来降低对动物源食品的依赖，在2035年前建立一个可持续和可扩展的食品生产体系，从而逆转气候变化的时钟。

为什么要这么做？因为畜牧业消耗巨量自然资源。2011年，Impossible Foods的创始人，前儿科医生、斯坦福大学医学院荣休教授帕特·卜朗博士（Dr. Pat Brown），召集了一个科学家团队，从分子层面分析肉类，并精确锁定了决定肉类的气味、口味、质感和烹饪特性的因素。然后，用植物成分重塑了令人垂涎的肉味，创造了旗舰产品——Impossible™ Beef Made From Plants*（Impossible™ 植物牛肉）。

2016年，推出首款产品Impossible植物牛肉，还计划在全球范围内推广更多肉类、鱼类和乳类产品。Impossible Foods总部位于加利福尼亚（加州），在美国、加拿大、新加坡、香港和澳门的数万家餐厅和超市可以买到公司的产品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/impossib-241681.html>