Les japonais se mêlent de nos oignons

Grande nouvelle pour les cuisiniers et autres amateurs d'oignons : les japonais ont inventé "l'oignon-qui-ne-fait-pas-pleurer-quand-on-le-coupe" !

Dans un article publié par le journal britannique Nature, le professeur Shinsuke Imai a révélé que son équipe était parvenue, après huit années de recherche, à isoler l'enzyme responsable de l'irritation des glandes lacrymales ("lachrymatory-factor synthase"). Ainsi, grâce à la culture de spécimens génétiquement modifiés, nous pourrons bientôt éplucher les oignons sans pleurer. La question qui se pose désormais, est de savoir si l'aliment aura toujours la même saveur.
Quoi qu'il en soit, les scientifiques ne sont pas les seuls à s'enthousiasmer et il se pourrait bien que l'oignon japonais soit l'un des premiers OGM à emporter les suffrages des cultivateurs comme des consommateurs.
Sources : "GM could hold back the tears" par Tom Clarke, Nature.com et "Tear-free onion could be on the menu" par Marsha Walton, CNN.com

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le dimanche 20 octobre 2002
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/2395-les-japonais-se-melent-nos-oignons.html