

Recherche moléculaire pour améliorer le goût des fruits et des légumes de serre

LIEU: Almería
DURÉE: 1'39"

RÉSUMÉ: Améliorer le goût des fruits et des légumes cultivés dans les serres est l'objectif du projet développé par le Centre de Recherche en Agrosystèmes Intensifs Méditerranéens et de Biotechnologie Agroalimentaire de l'Université d'Almería. Ils le font en ajustant des paramètres du système traditionnel comme l'ombre ou la ventilation et en étudiant comment ces variables affectent les molécules en relation avec le goût. L'analyse moléculaire est faite au travers de la résonance magnétique nucléaire.

VTR:

Obtenir des fruits et des légumes de serre avec plus de goût. Ceci est l'objectif du projet développé par le Centre de Recherche en Agrosystèmes Intensifs Méditerranéens et de Biotechnologie Agroalimentaire de l'Université d'Almería. Ils le font en mettant en relation des techniques traditionnelles de culture avec l'étude des molécules qui affectent le goût des produits.

IGNACIO FERNÁNDEZ Chercheur CIAMBITAL

"Nous observons comment certaines pratiques comme, par exemple, l'ombre augmente le pourcentage de certains métabolites, ou molécules, très associés au goût de ce légume".

Ces chercheurs ajustent les paramètres des techniques traditionnelles de culture en observant en laboratoire leurs effets sur le goût des fruits et des légumes.

IGNACIO FERNÁNDEZ Chercheur CIAMBITAL

"Nous employons des méthodes stéréoscopiques basées sur la résonance magnétique nucléaire qui nous permettent au travers des signaux observés de décider si un métabolite, ou une molécule, a plus grandi ou a diminué, si sa concentration a augmenté ou diminué".

Les tests se font sur la papaye, la tomate et la courgette, mais cela sert pour n'importe quel fruit ou légume. La meilleure chose est que cela ne suppose aucun coût additionnel pour l'agriculteur et un grand bénéfice pour le consommateur.

DIEGO VALERA Directeur CIAMBITAL

"C'est tout simplement améliorer la culture, les systèmes, augmenter la ventilation ou modifier l'ombre pour faire que les tomates ou n'importe quel produit améliorent certains composés avec des propriétés organoleptiques très favorables comme par exemple le goût".

La science au service de l'agriculture, le moteur de la province d'Almería, appelée "le potager de l'Europe".

AMBIANCE

"Ça c'est vraiment bon".

Pour obtenir plus d'information ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es