



• [Fermer la fenêtre](#)

• [Imprimer l'article](#)

A la une !

Eden, la pomme parfaite

La pomme parfaite aurait une chair aromatique, sucrée, juteuse, ferme et croquante, mais surtout, elle ne brunirait pas une fois coupée.

Un tel fruit a vu le jour grâce à une équipe de scientifiques d'Agriculture et Agroalimentaire Canada ([AAC](#)). **Ce qui fait la renommée de cette nouvelle pomme**, mise au point par AAC, **c'est** moins son goût exceptionnel que **sa résistance au brunissement**. Lors d'essais en laboratoire, la nouvelle pomme, nommée Eden, est demeurée croquante et n'a présenté aucun signe de brunissement après deux ou trois jours à température ambiante. Elle ne brunit pas, en raison, vraisemblablement, de son **faible taux de composés phénoliques**, principales substances qui causent le brunissement des pommes.

Entreposée au froid, elle conserve sa fraîcheur jusqu'à cinq mois. Selon M. Khanizadeh, chef de l'équipe scientifique d'AAC responsable de ce projet, toutes ces qualités en font un fruit idéal à consommer en salades, en tranches séchées préemballées, ou pour produire du jus. De plus, **lorsque le fruit est mûr, il ne tombe pas au sol**, même en hiver, ce qui signifie moins de pertes pour les producteurs. Le transfert des gènes responsables de l'absence de brunissement a été effectué au moyen de méthodes traditionnelles de sélection des cultures.

Le chewing-gum contenant de la cystéine a été présenté pour la première fois lors du congrès international sur le cancer de la bouche et la gorge qui s'est tenu en Italie les 14-17 mai 2006.

Source :

www.agr.gc.ca

Rédacteur : Marianne Lancelot - OTTAWA - st-cafr@ambafrance-ca.org

Cette information est un extrait du BE Canada n°301 du 31 mai 2006 rédigé par l'Ambassade de France au Canada. Les Bulletins Electroniques (BE) sont un service ADIT et sont accessibles gratuitement sur www.bulletins-electroniques.com