



• [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](http://www.agr.gc.ca)

Rédacteur : Marianne Lancelot - OTTAWA - [st-cafr@ambafrance-ca.org](mailto: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](http://www.bulletins-electroniques.com)