

Bioingénierie

Biocapteurs : vin ou fromage ?

Des chercheurs du **CEA-Irig** ont conçu et testé de nouveaux nez artificiels, composés de protéines animales modifiées. En collaboration avec le Centre des sciences du goût et de l'alimentation de Dijon, ils ont modifié des « protéines de liaison aux odorants »¹ de rat par voie génétique ; puis les ont testées en tant que biocapteurs olfactifs. Résultat : ces molécules sont capables de fixer et reconnaître des composés aromatiques de framboise (β -ionone), de vin (hexanal) et de fromages (acide hexanoïque), de manière extrêmement sensible et sélective. De quoi ouvrir la voie à la conception et à l'utilisation de nouvelles protéines olfactives fabriquées sur mesure pour cibler spécifiquement un plus large éventail de composés organiques volatils. Celles-ci pourraient trouver des applications dans la surveillance de la qualité de l'air et des processus industriels. *SR*

Note :

1. Odorant-Binding Protein.

