

Un édulcorant produit à partir de champignons OGM

Des chercheurs autrichiens ont réussi à mettre au point une nouvelle technique de production de l'érythritol, [un édulcorant](#) faible en calories. Il est actuellement fabriqué à base de levure et de glucose tiré de blé et d'amidon.

L'équipe de l'université de Vienne a développé une méthode de fabrication de l'édulcorant à base de paille et de champignons.

Une production à grande échelle possible

« Nous savions que le champignon *Trichoderma reesei* était, en théorie, capable de produire de l'érythritol. Mais, habituellement, en très petites quantités, a expliqué Robert Mach sur Food Navigator. En le modifiant génétiquement, nous avons pu stimuler la production d'un enzyme permettant de produire de plus grandes quantités de l'édulcorant. »

L'équipe de recherche espère désormais pouvoir industrialiser le processus de production.

10 fois plus d'érythritol grâce aux champignons OGM

Les chercheurs ont utilisé de la paille de blé traitée préalablement avec un solvant organique pour retirer la lignine et permettre aux champignons d'accéder plus facilement à la cellulose. La paille a ensuite été exposée aux souches de champignons OGM.

Les résultats de l'étude montrent que le champignon permet de multiplier par 10 la production d'érythritol.

Source : <http://www.agro-media.fr/actualite/lunettes-intelligentes-les-fermes-15773.html> 30/06/2014