

Как определить кошатину в шаурме: лайфхак от российских учёных

Молекулярные биологи, то есть те, которые изучают ДНК, белки и другие клеточные составляющие, из Института теоретической и экспериментальной биофизики РАН разработали метод, который позволяет практически мгновенно определить в продукте присутствие десяти видов мяса.

Не секрет, что мясные продукты на рынке, в ресторанах, фастфудах зачастую подделываются. Например, вместо обещанной говядины встречается конина. И это в лучшем случае, бывают и собачатина, и кошатина.

По словам учёных, выявленных случаев подмены мяса могло быть гораздо больше, если бы сотрудники санитарных служб могли пользоваться более простой методикой в ходе проверок. Так как в России мясо можно проверить двумя способами: либо научным, суперточным, для реализации которого необходима лаборатория с дорогостоящим оборудованием; либо более дешёвым, но который не обладает высокой чувствительностью, что может выдавать ложные результаты.



Так, отечественные молекулярщики разработали тест, для которого необходима пробирка, заполненная нужной ингредиентной смесью, и два специальных прибора. Весь тест занимает два часа. Виды мяса определяются по фрагментам митохондриальной ДНК (часть генома, записанная не в ядре, а в митохондриях). Так как при передаче митохондрий от матери к ребёнку геном остаётся прежним, то это позволяет почти со стопроцентной достоверностью определять виды и устанавливать родственные связи.

В пробирке со смесью находятся несколько коротких цепей ДНК девяти животных и человека. Они «вылавливают» свои митохондрии. Затем эту смесь отправляют на анализ. Если ген поймал митохондрию, значит животное, к которому принадлежит этот ген, было в продукте.

«Разработанный тест проводится легко, быстро и дешево. Нами были осуществлены все проверки его специфичности, чувствительности и воспроизводимости», - рассказывает один из авторов теста Ольга Прусакова.

В итоге тест позволяет определить наличие в продукте пяти нормальных ингредиентов (говядина, свинина, баранина, курятина, крольчатина) и пять неприемлемых, в том числе человеческие.

Разработка учёных уже запатентована. Они уверяют, что в скором времени метод будет широко применяться.

[Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Миша Ковальски**, научный обозреватель.

На сайте опубликовано **1654** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)