



Néhány egyetemista rájött, hogyan lehet "műmézet" készíteni méhek nélkül

Páratlan tulajdonságai miatt a mézet számos területen, az élelmiszeriparban, a gyógyszeriparban, a kozmetikai termékek előállításához használják - írja a hvg.hu a felsőoktatási intézményre hivatkozva.



A Bostonban rendezett International Genetically Engineered Machine Competition (iGEM) konferencia aranyérmes technológiájának alkalmazása során a mézet szénabacillus (*Bacillus subtilis*) baktérium felhasználásával készítik, laboratóriumban átprogramozva a baktériumot megtanították a méz termelésére.

A méhek a mézgyomrukban számos enzimet használnak fel arra, hogy a virágok nektárjából mézet készítsenek.

Az izraeli diákok új módszerében az átprogramozott baktérium nektárszerű oldatot készít a mézgyomor környezetét másoló kiválasztott enzimek felhasználásával.

A végterméktől egy membrán-alapú kapszula segítségével leválasztják az átprogramozott baktériumot.

[1]

[A bejegyzés megtekintése az Instagramon \[1\]](#)

[iGEM Technion \(@igem_technion\) által megosztott bejegyzés \[1\]](#), Okt 21., 2019, időpont: 5:22 (PDT időzóna szerint)

A diákok kifejlesztettek egy szintetikus áramkört, amely szabályozza a létfontosságú enzimek átírását, hogy szabályozhassák a méhek nélküli méz végső összetételét, meghatározhassák ízét és hozzáigazíthassák azt a meghatározott célra való alkalmazásához.

A Technion közlése szerint a méhek nélküli készült méz a méztermelés egy teljesen új területét nyitja meg anélkül, hogy károsítaná a méheket, és felhasználható az élelmiszeriparban, valamint gyógyászati célból is.

Szerző: MTI/hvg.hu

Közzététel ideje: 2019. 11. 12., kedd, 12:00

A forrás webcíme: <https://magyarmezogazdasag.hu/2019/11/12/nehany-egyetemista-rajott-hogyan-lehet-mumezet-kesziteni-mehek-nelkul>