

Amb el menjar no es juga

Emilia Matallana, departament de Bioquímica i Biologia Molecular de la Universitat de València

Tot el que ens mengem té un origen biològic, és a dir, que els nostres aliments són organismes vius o procedeixen d'ells. Les carns, els peixos, les fruites i les verdures són clars exemples, però també la llet i tots els seus derivats, els sucus, el vi, la cervesa, etc., que procedeixen de transformacions microbianes de productes d'origen animal o vegetal. Al llarg de la història, l'home ha anat seleccionant de manera més o menys premeditada les millors matèries primes per a la seua alimentació, però en l'actualitat, els grans avanços en el coneixement de la biologia molecular dels organismes i el desenvolupament de poderoses metodologies de detecció, obtenció i manipulació del material genètic, fan possible el disseny d'aliments amb propietats noves o millorades i ofereixen interessants eines per al control de qualitat i seguretat alimentària.