

DESCUBREN UNA ENZIMA QUE PERMITE DETECTAR CONTAMINACIÓN POR MELAMINA

Foodproductiondaily.com - Revista Énfasis. 2009. Infoleche.com
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

El Instituto de Biotecnología de la Universidad de Minnesota, EE.UU., (BTI) anunció el desarrollo de un método –simple y económico– que permite detectar la contaminación por melamina en leche, leche en polvo, helado, crema y bebidas de chocolate gracias al descubrimiento de una enzima.

El desarrollo de esta investigación respondió al llamado de la Organización Mundial de la Salud (OMS), informó Instituto de Biotecnología de la Universidad de Minnesota, EE.UU., tras explicar que las pruebas para detectar contaminación por melamina requieren de equipo caro de laboratorio además de personal muy calificado, por lo que ahora este descubrimiento simplifica y reduce el costo de la detección.

Larry Wackett y Michael Sadowsky, miembros del BTI, indicaron que esta detección se realiza después de la fermentación de la melamina deaminasa enzima. La enzima trabaja por una ruptura de la NC en bonos melamina para liberar el amoníaco, que puede ser detectado por una prueba simple de que el líquido se vuelve azul, indicaron ambos investigadores.

La nueva enzima ya es utilizada en la industria Bioo Scientific's MaxDiscovery Melamine Testing kit.

El grupo de investigadores también tiene planes de adaptar su investigación para descubrir la presencia de melamina en pescados, mariscos y carne.

Volver a: [Leche y derivados](#)