

# Authentifizieren die Nahrung durch sein ADN

Autor(en): **Saraga, Daniel**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Horizons : le magazine suisse de la recherche scientifique**

Band (Jahr): **29 (2017)**

Heft 113

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-821721>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Authentifier la nourriture par son ADN

Une startup lausannoise sort les tests génétiques des laboratoires. Son produit vise à accélérer l'analyse des aliments afin d'en faciliter l'authentification.

Texte: Daniel Saraga  
Infographie: ikonaut



## L'empreinte génétique des aliments

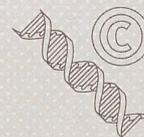
Swissdecode a développé un test ADN rapide pour l'industrie alimentaire. Il reconnaît une séquence génétique spécifique liée à un certain composant potentiellement présent dans l'échantillon, comme du porc dans un produit halal ou une moisissure dans du maïs.

## Domaines d'utilisation

**Conformité:** assurer qu'un produit alimentaire respecte les normes (cashier, végétarien, sans OGM, etc.)



**Authentification:** garantir qu'un produit n'est pas victime de contrefaçons (AOC, café arabica, saumon royal, etc.)



**Hygiène:** vérifier l'absence de moisissures dans une cargaison.



160 000



animaux

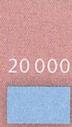
60 000



végétaux

Le test s'appuie sur une base de données de plus de 240 000 «empreintes génétiques» d'animaux, végétaux et microbes.

20 000



microbes

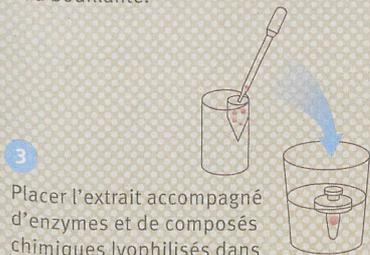
## Un test génétique en 30 minutes



1 Verser eau courante et eau bouillante.



2 Ecraser l'échantillon de nourriture afin d'en condenser le matériel génétique.



3 Placer l'extrait accompagné d'enzymes et de composés chimiques lyophilisés dans le bain-marie (55 – 65°C).



4 Après 30 minutes, insérer la bande de test.



5 Un marqueur reconnaît l'empreinte du composé cible et produit un composé ADN synthétique. Celui-ci monte par capillarité le long de la bande de test et déclenche une réaction chimique de couleur.

