



Японці вивели курей, які несуть гіпоалергенні яйця

Японські вчені з Національного інституту прогресивних технічних наук вивели таку курку, у якої відсутній ген, що викликає алергічну реакцію при вживанні в їжу її яєць.

Фахівці використовували метод геномного редагування, який дозволяє з більшою, ніж звичайна генна інженерія, точністю маніпулювати клітинами. Вчені видалили ген, який призводить до появи в яєчному білку алергену під назвою овомукоїд — саме він зазвичай і стає причиною виникнення захисної реакції.

Через деякий час планується провести клінічні випробування на пацієнтах, у яких вживання цього продукту відторгається організмом.

Як відомо, неадекватна реакція на яйця вважається досить поширеною серед дітей: у деяких з них вживання даного продукту викликає висип і запалення на шкірі. Алергіки, чутливі до жовтка і білка, в більшості випадків не можуть без наслідків їсти і куряче м'ясо. До шести років у 80% малюків алергія зазвичай проходить сама собою, без втручання лікарів. Однак іноді її виявляють і в дорослому віці.

Джерело: ab.org.ua

Яйця домашньої індейки возрастом 1500 лет были найдены в Мексике

Во время раскопок древнего города Митла в мексиканском штате Оахака археологи нашли одно из древнейших свидетельств одомашнивания индеек.

Митла была заселена сапотеками примерно с 500 года до н. э. и со временем стала крупным городом с населением более десяти тысяч человек. К 1200 году н. э. город пришел в упадок, а в конце XV века, незадолго до открытия Америки европейцами, Митлу разграбили ацтеки.

Как рассказывает археолог из Музея имени Стэнли Филда Гэри Фейнман (Gary Feinman), в 2009 году ученые нашли под руинами домов Митлы неповрежденную кладку из пяти яиц индейки. Подтвердить видовую принадлежность яиц помогло исследование структуры их скорлупы под электронным микроскопом. Хизер Лэфем (Heather Lapham), изучающая кости животных, нашла рядом останки семи индюшат, судя по костям — недавно вылупившихся. Также археологи нашли около 300 костей молодых и взрослых индеек в бытовых мусорных ямах Мит-

лы. Наличие близко расположенных останков птиц разного возраста, по мнению исследователей, указывает на разведение индеек в хозяйствах древних жителей Митлы. Возможно, яйца и выведенные птенцы были жертвоприношением при строительстве дома.

Яйца датируются периодом между 400 и 500 годами, что делает их самым древним свидетельством существования домашних индеек на юге Мексики. Сама древняя кость индейки в этом регионе датируется 180 годом, но это единичная кость и найдена она в пещере, так что нет доказательств, что она принадлежала домашней, а не дикой птице. Частыми находками кости домашних индеек становятся лишь после 900 года.

Исследовательская группа выделила ДНК из останков, чтобы определить, какие подвиды индейки разводились в древнем городе, но результаты генетического исследования пока не готовы. Рассказ о находках индеек в Митле опубликовал *Journal of Archaeological Science*.

Джерело: ptichki.net

Чотири методи визначення свіжості курячих яєць

Гарна господиня, яка купує курячі яйця, повинна вміти визначити рівень їх свіжості за зовнішнім виглядом. Є чотири вірні способи визначення свіжості курячих яєць:

1. Потрясти. Візьміть в руку одне яйце, піднесіть до вуха і потрясіть його. Якщо ви почули якийсь звук, схожий на переміщення всередині яйця рідини, то у вас в руках несвіжий продукт, а ось у свіжому яйці не повинно нічого «булькати».

2. Виставити яйце на яскраве світло. У деяких великих маркетах вже встановлені спеціальні прилади для перевірки яєць на свіжість. Якщо ж такого не знайшлося, то допоможе

вам звичайний ліхтарик. Підставте його до яйця і включіть, якщо яйце засвітиться повністю, то це говорить про те, що воно свіже. У разі, коли на шкаралупі ви помітили якісь темні плями або ж яйце взагалі не просвічується, то такий продукт не слід купувати, так як він не першої свіжості.

3. Занурити в солону воду. Цей метод можна назвати складним, так як покупцеві нелегко буде носити з собою банку або склянку з водою, щоб перевіряти яйця. Але якщо у вас є така можливість, не хтуйте нею. Опустіть яйце в підсолену воду і спостерігайте за ним. Піднялося вгору — несвіже, опустилося на дно — гарне, свіже яйце.

4. Розбити. Після того, як ви виконали перший, другий і третій пункти визначення свіжості яйця, можна приступати до четвертого. Бажано взяти з собою одноразову тарілку, в яку ви розіб'єте яйце. Звичайно ж, його доведеться купити у продавця. Отже, розбиваєте яйце і дивитесь на його зовнішній вигляд. Гарний круглий жовток яскраво-жовтого або оранжевого кольору, а також компактний білок, який не розтікся по всій тарілці, свідчать про те, що яйце свіже. Якщо жовток має блідий відтінок і взагалі розлився разом з білком по всій тарілці, то перед вами несвіже яйце. ■

За матеріалами ptichki.net