

Das Gen für zarte Steaks

Französische Wissenschaftler glauben, dem Rätsel um zähe und zarte Steaks auf der Spur zu sein. In Versuchen mit dem Fleisch junger Charolais-Bullen sei man auf ein Gen namens DNAJA1 gestoßen, teilte das französische Agrarforschungsinstitut (INRA) in Paris mit. Das Gen kontrolliert demnach das Schlüsselprotein Hsp 40, das sich auf die Beschaffenheit des Muskelgewebes auswirkt. Je weniger es von dem Protein gebe, desto zarter sei das Fleisch. In den Tests seien je nach Hsp-40-Anteil Unterschiede von bis zu 63 Prozent bei der Festigkeit des Fleisch festgestellt worden. INRA hat sich das Verfahren zur Entdeckung des Gens patentieren lassen. Das Institut hofft, demnächst einen Test für den Einsatz bei der Zucht zu entwickeln. Damit sollen die Bauern ihre Tiere schon zu Lebzeiten auf zartes oder zähes Fleisch untersuchen können. (AFP/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/92612.das-gen-für-zarte-steaks.html>