

Arriva il latte biotech ma i consumatori lo bocciano

Nonostante lo studio choc sugli effetti nocivi degli Ogm per gli animali e per l'uomo, ecco arrivare l'ultima trovata biotech: una mucca progettata per produrre latte ipoallergenico e proteico.

L'annuncio viene da alcuni ricercatori neozelandesi che hanno testato il processo in un modello di topo, modificato geneticamente per imitare la ghiandola mammaria di una pecora.

L'obiettivo era utilizzare una speciale interferenza (l'Rna) capace di bloccare l'espressione di determinati geni, riducendo così la quantità di una proteina del latte chiamata beta-lattoglobulina (Blg) che può causare le reazioni allergiche.

Il passo successivo è stata la creazione di un vitello transgenico per esprimere le stesse due molecole "interferenti" utilizzate nel modello del topo. Quando e' stato indotto l'allattamento, il vitello ha prodotto latte contenente alti livelli di proteine e una drastica riduzione dei livelli di Blg, rispetto ai vitelli normali.

Una novità che sembra destinata a seguire il destino poco glorioso delle altre notizie miracolistiche sugli effetti benefici delle modificazioni effettuate su animali e vegetali (dal salmone ad accrescimento rapido al riso ipervitaminico, dalle patate fritte super resistenti ai parassiti fino al latte materno da mucche transgeniche), capaci di conquistare i titoli dei giornali ma non la fiducia dei consumatori né un accesso sul mercato.

"Il latte ipoallergenico e proteico ottenuto direttamente da una mucca geneticamente modificata non piace a tre italiani su quattro (71 per cento) che ritengono gli ogm meno salutari dei prodotti tradizionali – sottolinea al proposito la Coldiretti -. La realtà è infatti che gli Ogm attualmente in commercio riguardano pochissimi prodotti (mais, soia e cotone) e sono diffusi nell'interesse di poche multinazionali senza benefici riscontrabili dai cittadini".