



Новий спосіб біосинтезу аромату полуниці відкрили німецькі вчені з Технічного університету Мюнхена (TUM). За допомогою молекулярного аналізу дослідники виявили новий раніше невідомий шлях молекулярного синтезу, здатний значно поліпшити виробництво основної сполуки аромату полуниці - HDMF. Вчені вважають, що такий спосіб біосинтезу може допомогти промисловості виробляти продукцію з *«справжнім ароматом полуниці»*

.

Вчені пояснюють, що стигла полуниця містить особливо високу концентрацію даної сполуки, яка надає їй «характерний карамельний аромат». Безумовно, новий «справжній аромат» - це добре, але погодьтеся, що звичайна полуниця - краще!