



LE CARNET GOURMAND DE GILLES PUDLOWSKI



## Quoi de neuf, docteurs?



C'est au cours de ses recherches qui tournent autour d'une enzyme métabolique cellulaire que la scientifique lui a trouvé, «presque par hasard», une autre utilité pour le moins originale. «Cette même enzyme permet également de doser la fraîcheur du poisson!» lance Larissa Balakireva. Cette seconde application devrait même arriver beaucoup plus vite sur le marché que le nouveau traitement antiviral. Au sein de leur start-up baptisée NovoCIB, Larissa Balakireva et son associé. Nicolas Godard, ingénieur agronome, ont déjà déposé un brevet pour un «kit de fraîcheur pour poisson». Ils en réalisent le prototype pour un produit qui sera disponible en 2011.

Il est destiné aux professionnels de la poissonnerie, comme les grossistes désireux de connaître l'«ultrafraîcheur» de l'arrivage, c'est-à-dire bien avant que le poisson ne dégage la moindre odeur, ou encore les grands distributeurs qui ont besoin de savoir de combien de jours ils disposent pour vendre leur banc. «Onfaitun prélèvement du poisson avec une sorte de Coton-Tige que l'on fait ensuite réagir à la lumière», explique la biologiste.

Elle estime que cette découverte pourrait connaître de nouvelles applications dans le domaine agroalimentaire.

PAR CATHERINE LAGRANGE

## De l'hépatite C aux poissons

Cela fait plusieurs années que Larissa Balakireva, chercheuse biologiste, travaille sur la mise au point de nouveaux médicaments antiviraux orientés, notamment, vers la lutte contre le virus de l'hépatite C. Chercheurs. Larissa Balakireva et son associé. Nicolas Godard.