

## Чем страшны триплоидные устрицы? | Qu'est-ce qu'une huître triploïde?

Автор: Лейла Бабаева, [Берн](#), 27.12.2016.



Осталось полить лимонным соком (letemps.ch)

Благодаря усилиям французских ученых устриц можно есть круглый год, так как триплоидные моллюски (с тремя наборами хромосом) не размножаются и не содержат терпких молоч с мая по август, при этом растут гораздо быстрее «классических» диплоидных.

| Créées artificiellement par des chercheurs français, les huîtres triploïdes possèdent trois jeux de chromosomes au lieu de deux ce qui les empêche de se reproduire. Cette particularité a séduit de nombreux ostréiculteurs: à nos jours les triploïdes sont vendus dans le monde entier, y compris en Suisse.

Qu'est-ce qu'une huître triploïde?

В вопросах гастрономии, как и во многом другом, швейцарцы весьма консервативны. Например, что подают швейцарские хозяйки на праздничный рождественский стол, за которым собирается вся семья? Жители немецкоязычных кантонов предпочитают китайское фондю, в Романдии застолье не обходится без индейки с каштанами, «говядины веллингтон» и устриц, а в Тичино любят побаловать себя запеченной телятиной. Сверх того, все швейцарцы не мыслят праздника без копченого лосося и шампанского.

Совсем недавно Федеральная служба по вопросам пищевой безопасности (OSAV) сообщила в своем коммюнике, как лучше готовить китайское фондю, чтобы избежать проблем с пищеварением. Не меньшее беспокойство экспертов вызывает и потребление морепродуктов во время новогодних праздников. Взять хотя бы устриц: многие покупатели даже не подозревают о том, что эти моллюски бывают, мягко говоря, разные.

Производство устриц в специальных рыбоводных хозяйствах – нелегкий труд, так как эти моллюски могут погибнуть от паразитов, малейшего загрязнения, повышения температуры воды. Франция (речь идет, прежде всего, о хозяйствах, расположенных на атлантическом побережье) ежегодно производит в среднем 140 000 тонн устриц, из которых 200 тонн потребляют швейцарцы.

Триплоидная устрица появилась на свет в департаменте Приморская Шаранта: над созданием «гибрида» работали сотрудники Французского научно-исследовательского института по эксплуатации моря (Ifremer). До французов «триплоидными разработками» занимались специалисты в США, но именно ученым из Аквитании удалось поставить процесс на «промышленные рельсы». Преимуществом для производителей стала стерильность «новых» моллюсков, которые не тратят времени на размножение и растут гораздо быстрее диплоидных, отличающихся двумя наборами хромосом (18 месяцев и 3-4 года соответственно).

Триплоидная устрица рождается благодаря скрещиванию мужской особи с четырьмя хромосомными наборами (тетраплоида, получаемого искусственным путем) и женской диплоидной особи. При этом их потомство нельзя назвать генетически модифицированным, так как ученые не вносили изменений непосредственно в структуру ДНК «родителей».

Сегодня производство таких моллюсков не регламентировано постановлениями органов надзора, указание наименования «триплоидные» на этикетках не обязательно, на вид и вкус их не отличить от диплоидных, а цена у них одинаковая.

Между тем мнения специалистов по выращиванию устриц разделились: одни подчеркивают коммерческие преимущества триплоидов, другие указывают на нехватку данных о таких моллюсках. Кроме того, эксперты напоминают, что еще не проводилась в должном объеме оценка возможного воздействия триплоидных устриц на окружающую среду. Со своей стороны, руководство Ifremer решило, что производство устриц с четырьмя хромосомными наборами не соответствует направлению работы института, поэтому последний прекратит эту деятельность в 2017 году. В недалеком будущем компаниям, занимающимся разведением устриц, придется производить тетраплоидов самостоятельно, но при соблюдении определенных условий: такие устрицы не должны попадать в естественную среду,

чтобы не стать причиной появления триплоидных моллюсков «на воле» и не привести к стерильности вида.

Еще одним поводом для беспокойства стала высокая смертность устриц, наблюдаемая в рыбоводных хозяйствах Франции с 2008 года. Одна из причин состоит в том, что для получения тетраплоидов используются самые слабые личинки, многие из которых не выжили бы без помощи человека. Как следствие, физиологическая слабость негативно сказывается на иммунитете.

Об иммунной системе триплоидных устриц стоит добавить, что они «не отличаются большей устойчивостью к болезнетворным факторам по сравнению с простыми устрицами», приводит слова руководителя отдела по разведению моллюсков Ifremer Сильви Лапег газета Le Temps. Отметим, что еще в 2001 году Французское агентство по безопасности пищевых продуктов заявило о том, что триплоидные устрицы безопасны для здоровья человека.

Каких моллюсков подать к праздничному столу? В Швейцарии у гурманов есть выбор: приверженцы натуральных продуктов могут отправиться в магазины Coop, поскольку компания выбирает только тех производителей, которые поставляют диплоидных устриц. Те же, кому все равно, сколько хромосомных наборов у моллюсков, которые окажутся в их тарелках, могут приобретать устриц в магазинах Migros, где покупателей «ожидают» только триплоиды. Представитель компании подчеркнул, что устрицы не входят в число «ведущих» продуктов ассортимента торговой сети, поэтому покупателям предлагают несколько видов триплоидов. Так как «стерильные устрицы» не размножаются и их можно кушать круглый год (а не только с сентября по апрель, как диплоидных), это избавляет руководство Migros от переживаний по поводу перебоев с поставками.

[продукты питания](#)

Статьи по теме

[Искателям жемчуга](#)

---

**Source URL:**

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/chem-strashny-triploidnye-ustricy>