

# BIA SẼ RẺ VÀ ĐẬM ĐÀ HƠN NHỜ NẤM MEN NHÂN TẠO

Những người yêu bia hẳn sẽ rất vui khi biết các nhà khoa học đang tìm cách tổng hợp nấm men nhân tạo, một thành tựu có thể khiến bia trở nên rẻ và đậm đà hơn.

Nấm men là các loài nấm đơn bào. Đường kính mỗi tế bào nấm men chỉ vào khoảng 1/100mm. Chúng phân bố rộng rãi trong thiên nhiên, đặc biệt là vùng đất trồng nho và trái cây. Nhiều loài nấm men có khả năng lên men rượu, bia nên từ lâu người ta đã biết sử dụng nấm men để sản xuất đồ uống chứa cồn.

Giáo sư Paul Freemont, một chuyên gia của Trung tâm Sinh học tổng hợp và sáng tạo thuộc Đại học Thực nghiệm London tại Anh, cùng nhiều nhà khoa học trên khắp thế giới thực hiện một dự án để tạo ra nấm men nhân tạo. Mục tiêu của dự án là giúp nấm men hoạt động hiệu quả hơn. Nếu men bia hoạt động hiệu quả hơn, chúng sẽ tiêu tốn ít năng lượng hơn và chịu được lượng cồn lớn hơn trước khi phân hủy - một yếu tố khiến vị của bia trở nên mạnh hơn, Telegraph đưa tin.

Ảnh minh họa: beergeekblog

"Một số loại nấm men có khả năng kháng cồn rất cao, nhưng chúng sẽ phân hủy khi nồng độ cồn vượt một ngưỡng nào đó. Vì thế, làm tăng khả năng kháng cồn của nấm men sẽ vừa làm giảm chi phí sản xuất, vừa tăng thêm độ ngon của bia", Freemont phát biểu.

Để tạo ra những loại nấm men mới, nhóm nghiên cứu cấy những bộ gene bên ngoài vào tế bào nấm men. Họ dùng vi khuẩn để tạo ra bộ gene ấy. Trước mắt họ sẽ tạo ra một phiên bản mới của *Saccharomyces cerevisiae*, loại nấm men mà các công ty bia đang sử dụng để lên men bia.

Mặc dù Freemont khẳng định ngành công nghiệp bia rất quan tâm tới dự án, một số nhà khoa học lại chỉ trích nó. Họ cho rằng, bằng việc tạo ra một dạng sống mới, nhóm của Freemont đang thực hiện vai trò giống như thượng đế. Ngoài ra, họ cũng lo ngại chúng sẽ thoát khỏi phòng thí nghiệm và sinh trưởng tràn lan bên ngoài, gây mất cân bằng sinh thái. Nhóm Freemont khẳng định họ đang áp dụng các quy trình nghiêm ngặt để đảm bảo rằng những nấm men mới sẽ không lọt ra ngoài môi trường tự nhiên.