

Отсутствие генетического разнообразия делает штамм плесени *Penicillium camemberti* уязвимым к патогенам, поэтому производителям придется использовать другие, которые могут отразиться на привычном вкусе продукта

Смена штамма плесени в сырах бри и камамбер могут привести к непредсказуемому результату или сделать продукт невкусным. Таким мнением поделились ученые из американского университета Тафтса, их слова приводит The Washington Post.

По данным ученых, штамм плесени *Penicillium camemberti* является единственным штаммом для производства этих сыров. Отсутствие генетического разнообразия делает его уязвимым к патогенам и другим изменениям, которые могут уничтожить всю популяцию. Поэтому производителям придется использовать другие штаммы, которые могут отразиться на привычном вкусе сыра.

Ученые отметили, что исчезновение штамма привычной плесени произойдет нескоро. Они надеются, что к тому времени ученые и индустрия смогут найти подходящую замену.