

001 - Wiki Senomyx

<https://translate.google.com/translate?depth=1&nv=1&pto=aue&rurl=translate.google.com&sl=en&sp=nmt4&tl=fr&u=https://en.wikipedia.org/wiki/Senomyx>

Senomyx est une société de biotechnologie américaine qui travaille au développement d'additifs pour amplifier certains saveurs et odeurs des aliments. La société prétend avoir essentiellement « **procédé à une ingénierie inverse** » des récepteurs humains qui réagissent pour le goût et l'arôme, et qu'elle capitalise sur ces découvertes pour produire des produits chimiques qui amélioreront le goût des aliments. **Le 17 septembre 2018, Firmenich a finalisé l'acquisition de Senomyx.** [1]

Senomyx a été fondée par l'éminent biochimiste **Lubert Stryer** en **1999**. En mai 2001, Stryer est revenu à son poste de professeur à l'Université de Stanford et a démissionné de Senomyx, mais continue d'être le président du conseil scientifique.

La société a développé Substance 951, un potentialisateur utilisé **pour amplifier la douceur du sucre dans les produits alimentaires**, permettant ainsi au fabricant de réduire la quantité de sucre utilisée. [citation nécessaire]

Senomyx développe des exhausteurs de goût brevetés en utilisant des « systèmes de dosage exclusifs basés sur les récepteurs du goût », qui ont été précédemment exprimés en culture cellulaire humaine, dans des cellules HEK293. [2]

Les cellules HEK293 sont une lignée cellulaire largement utilisée dans la recherche biologique et médicale, **immortalisée par une modification génétique retirée des cellules rénales embryonnaires humaines d'origine prélevées sur un fœtus humain sain et avorté de manière élective au début des années 1970.** [3]

Les produits Senomyx agissent en amplifiant l'intensité des saveurs. Parce que de très petites quantités de l'additif sont utilisées (apparemment moins d'une partie par million), les composés chimiques de Senomyx n'apparaîtront pas sur les étiquettes, mais tomberont dans la grande catégorie des « **arômes artificiels** ». Pour la même raison, les produits chimiques de la société n'ont pas subi le processus d'approbation de sécurité habituel de la FDA pour les additifs alimentaires [citation nécessaire]. L'activateur de MSG de Senomyx a obtenu le statut GRAS (généralement reconnu comme sûr) de la Flavour and Extract Manufacturers Association, une organisation financée par l'industrie, en moins de 18 mois, "a reçu une évaluation positive du Comité mixte FAO / OMS d'experts des additifs alimentaires, qui a déterminé qu'il n'y avait aucun problème de sécurité avec l'utilisation des ingrédients aromatisés salés de la société dans les aliments. L'évaluation positive du JECFA devrait accélérer les approbations réglementaires dans un certain nombre de pays, en particulier ceux qui ne disposent pas de systèmes d'approbation réglementaires indépendants."

Deux des dernières innovations de Senomyx comprennent un programme Cool Flavor qui cherche à améliorer le refroidissement, les sensations de menthol et un programme Bitter Blocker. Selon le site Web de Senomyx, la société collabore avec Solae, le fournisseur international d'ingrédients à base de soja, "pour développer de nouveaux bloqueurs de l'amertume qui modulent et contrôlent mieux l'amertume de certains produits à base de soja". Senomyx a **identifié les récepteurs dans la bouche**

responsables de la détection du goût amer et a développé un additif chimique pour **éliminer ces récepteurs** lorsqu'ils sont consommés avec des protéines de soja hydrolysées et d'autres dérivés de soja.

Les revenus de Senomyx pour le dernier trimestre de **2007** ont augmenté de 87% par rapport à la même période en 2006, et le cours de ses actions est en hausse. Le PDG **Kent Snyder** rapporte que les objectifs de l'entreprise incluent "continuer à réaliser des progrès significatifs dans tous nos programmes de découverte et de développement tels que l'approbation réglementaire pour notre exhausteur de sucralose S2383 et la sélection d'un exhausteur de sucrose pour le développement réglementaire. Nous prévoyons également une commercialisation accrue des produits alimentaires contenant nos ingrédients savoureux et nos nouvelles réalisations en matière de développement commercial. " [4]

Références

Schultz, SA Editor Clark (17 septembre 2018). "Firmenich pour acquérir Senomyx". Cherchant Alpha. Récupéré le 18 septembre 2018.

Li, X; Staszewski, L; Xu, H; Durick, K; Zoller, M; Adler, E (avril 2002). "Les récepteurs humains pour le goût sucré et umami". Proc. Natl. Acad. Sci. USA. 99 : 4692–6. doi : 10.1073 / pnas.072090199. PMC 123709. PMID 11917125.

Réunion du comité consultatif des vaccins et des produits biologiques connexes, p.81, Centre d'évaluation et de recherche sur les produits biologiques, 16 mai 2001

Jack Samuels, Wise Traditions in Food, Farming and the Healing Arts, le magazine trimestriel de la Weston A. Price Foundation, printemps 2008.