

Regulation de la maturation des fruits et augmentation de la teneur et de la qualite de l'huile De nombreux cultivars ont de bonnes caracteristiques agronomiques, mais ils presentent maturation precoce, teneur elevee en eau des fruits et chute precoce. Par suppression antisens ou co-suppression de l'oleate desaturase, il est possible d'augmenter l'acide oleique (C18:1) de plus de trois fois (de 24 % a 80%) dans l'huile de soja transgenique (Humann, 1997). A l'heure actuelle, deux molecules des strategies peuvent etre utilisees pour modifier la composition et la teneur en huile : – alteration du taux d'acides gras majeurs par suppression ou expression d'un enzyme cle specifique dans la biosynthese des lipides. – creation d'un acide gras inhabituel.