

Atelier sur les levures mutantes

Lancement d'un atelier concernant les levures (culture, sélection, étude, modification, utilisation en boulange, etc.) lancé lors de l'atelier de biologie populaire du 14 janvier 2021.

Notes en vrac

<https://www.youtube.com/user/TheChemlife>

<https://journals.plos.org/plosbiology/article?id=10.1371/journal.pbio.3000589>

<https://www.hackster.io/biomaker/>

<https://www.openplant.org/>

https://notecc.frama.wiki/norae:biologicus:biomimetisme_note-culture-1

https://notecc.frama.wiki/norae:biologicus:biomimetisme_note-culture-2

Un peu d'histoire

Les premières fermentation de bières daterait de 5 000 à 7000 ans avant J.C en Egypte,  [History_of_beer](#). En pain, - 14 000,  [History_of_bread](#)

La phylogénie et la bioingénierie « traditionnelle » des levures pour expliquer l'origine des cookies ?

Image et schéma par Jawad Sakarchi



From:

<https://wiki.kaouenn-nouz.fr/> - **Kaouenn-nouz**

Permanent link:

https://wiki.kaouenn-nouz.fr/ateliers:levures_mutantes?rev=1610646912

Last update: **2021/05/28 13:33**

