Les scientifiques indiens ont développé un riz ne nécessitant pas de cuisson

10 novembre 2009

Les scientifiques du Central Rice Research Institute (CRRI), organisme gouvernemental indien, affirment avoir développé un riz ne nécessitant pas de cuisson mais seulement une immersion dans l'eau pour être prêt à la consommation.

Cette nouvelle variété appelée Aghanibora nécessite 145 jours de culture et a un rendement de 4 à 4,5 tonnes par hectare. Ce riz nécessite 45 minutes de trempage à l'eau froide ou 15 minutes à l'eau tiède pour être prêt à la consommation. Cette nouvelle variété n'est pas issue d'une manipulation génétique mais de la sélection et de l'amélioration d'une espèce issue de l'Assam (Etat de l'Inde).

La mise en production et la vente à grande échelle de ce riz devraient permettre de réaliser des économies non négligeables en énergie du fait de l'absence de cuisson.

L'Inde produit actuellement 98,5 millions de tonnes de riz par an.

Source : ADIT