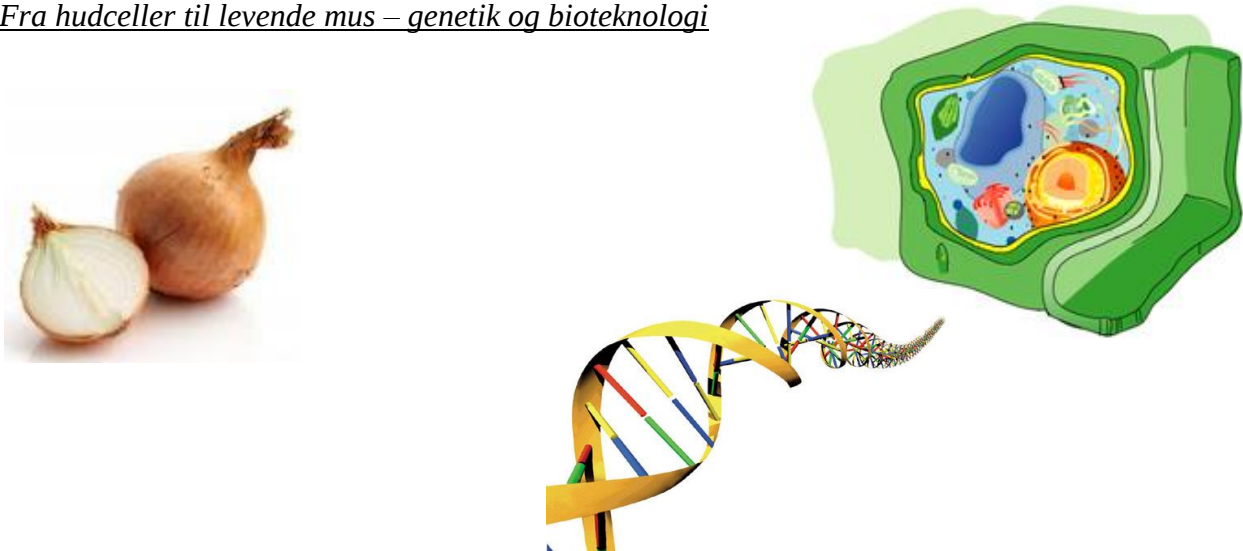
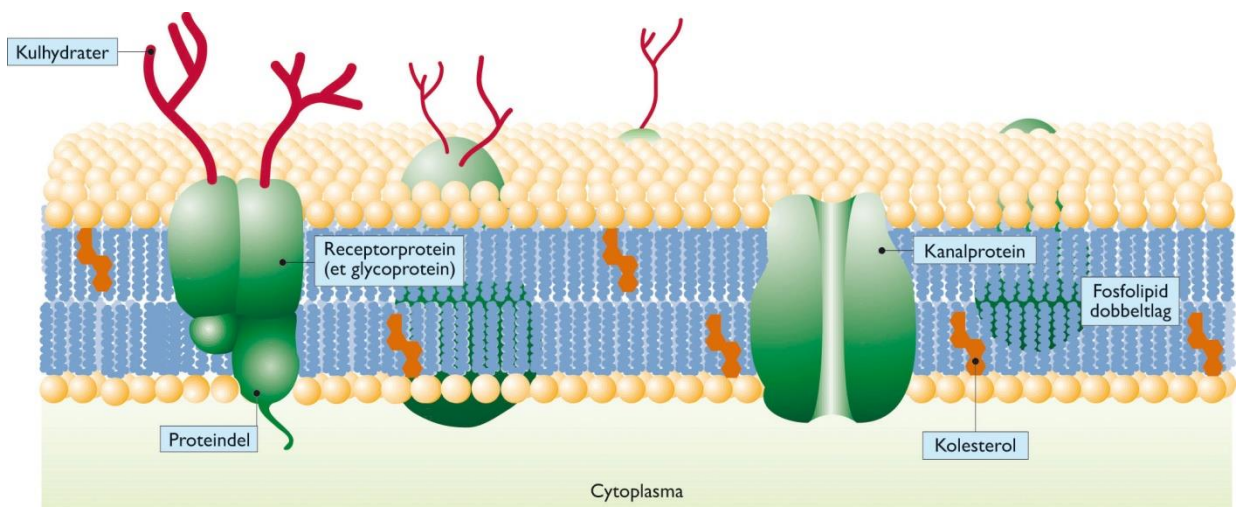
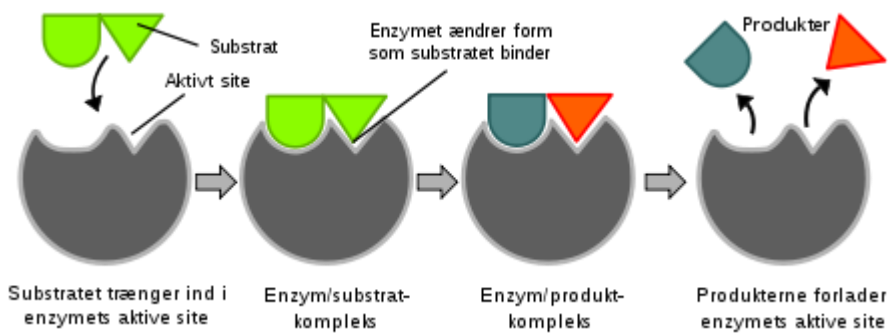
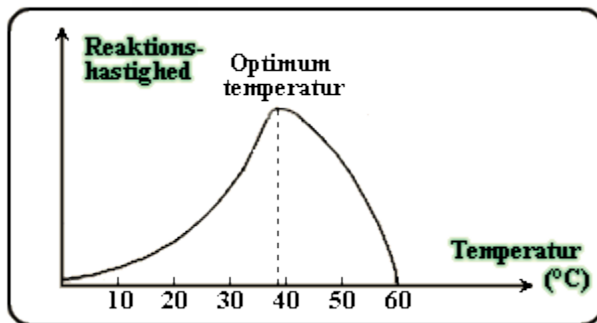
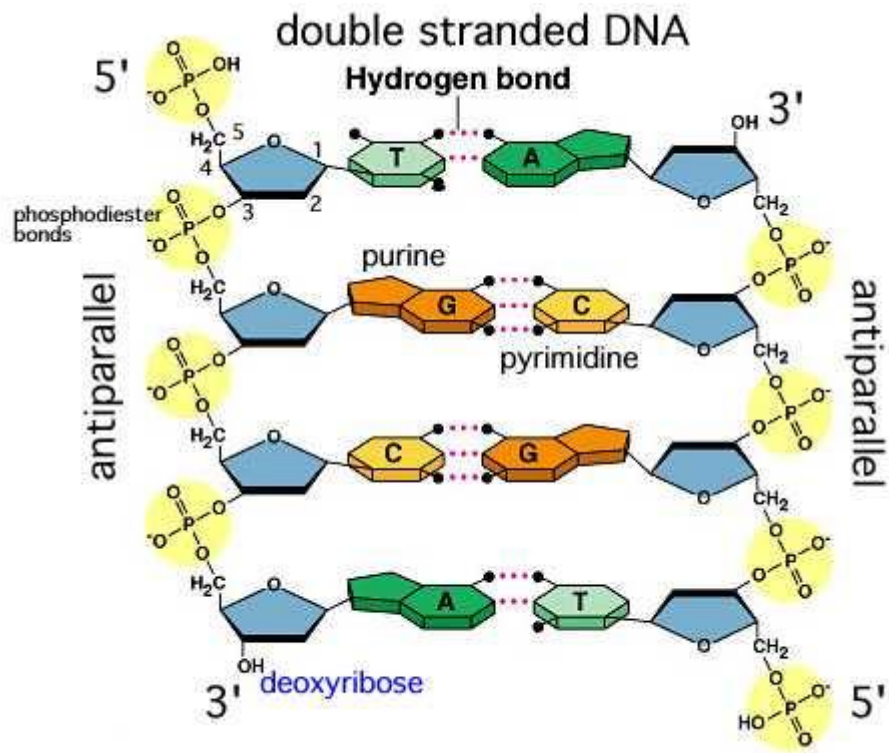
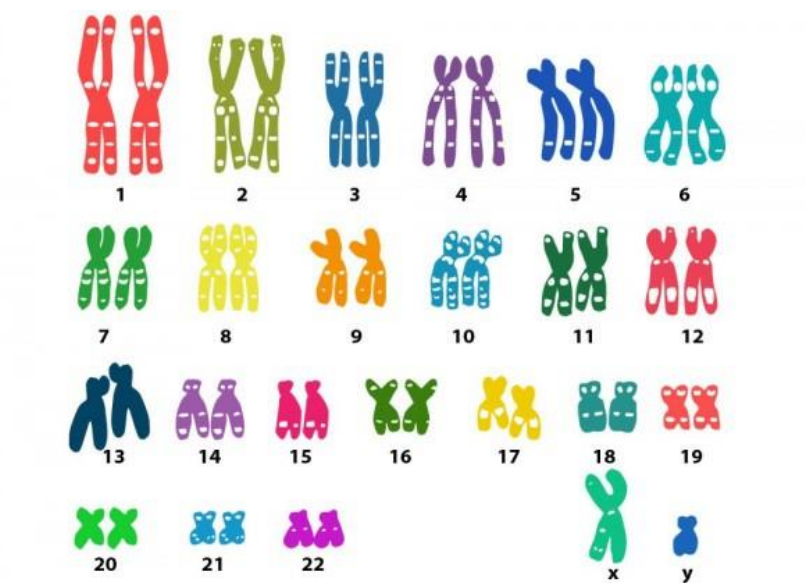
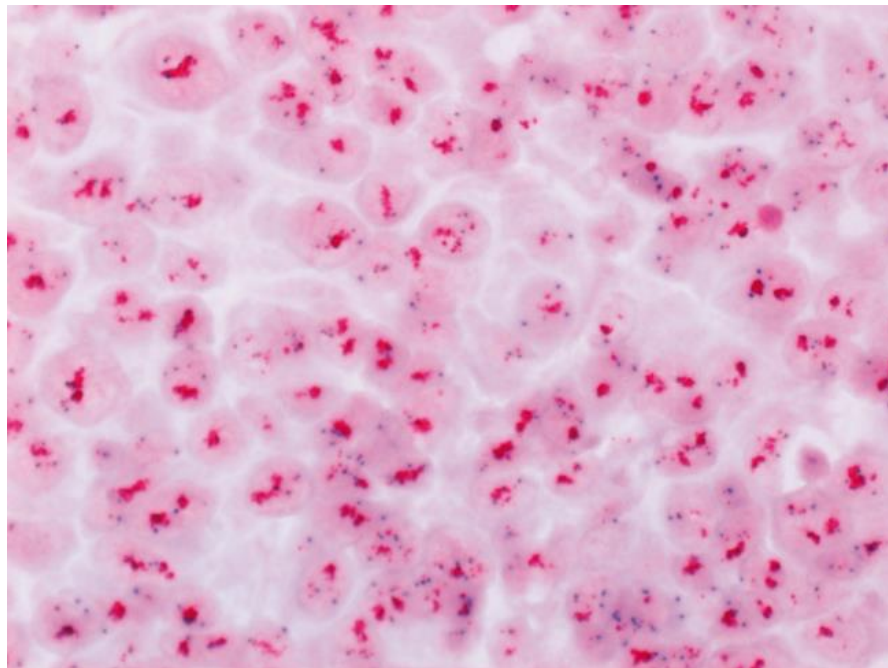
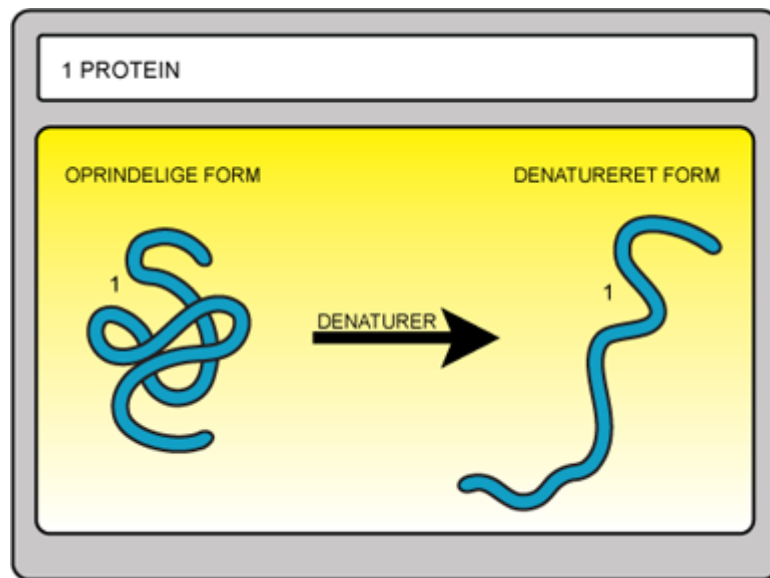


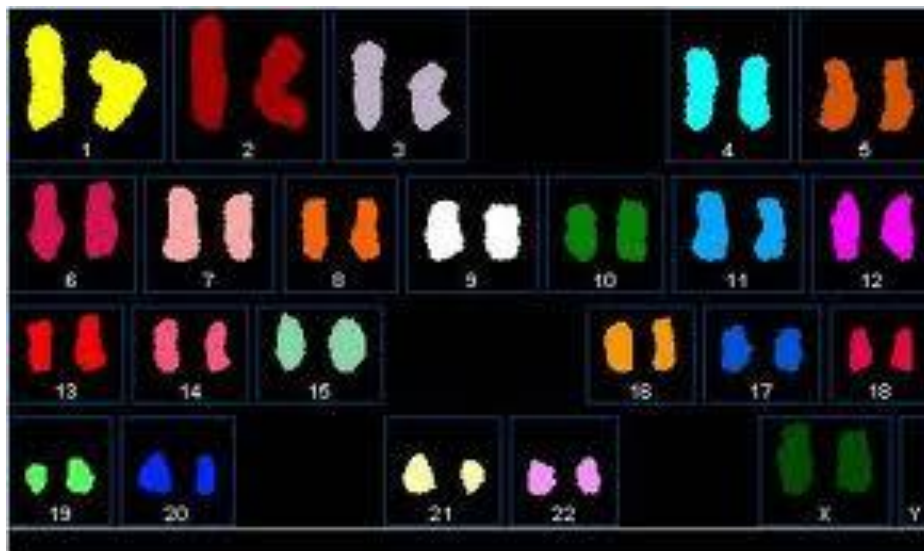
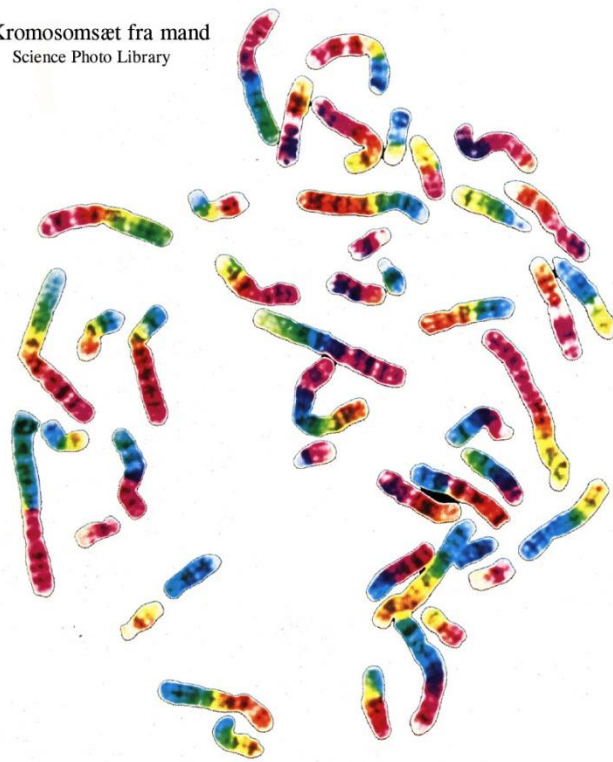
Fra hudceller til levende mus – genetik og bioteknologi**Isolering af DNA**

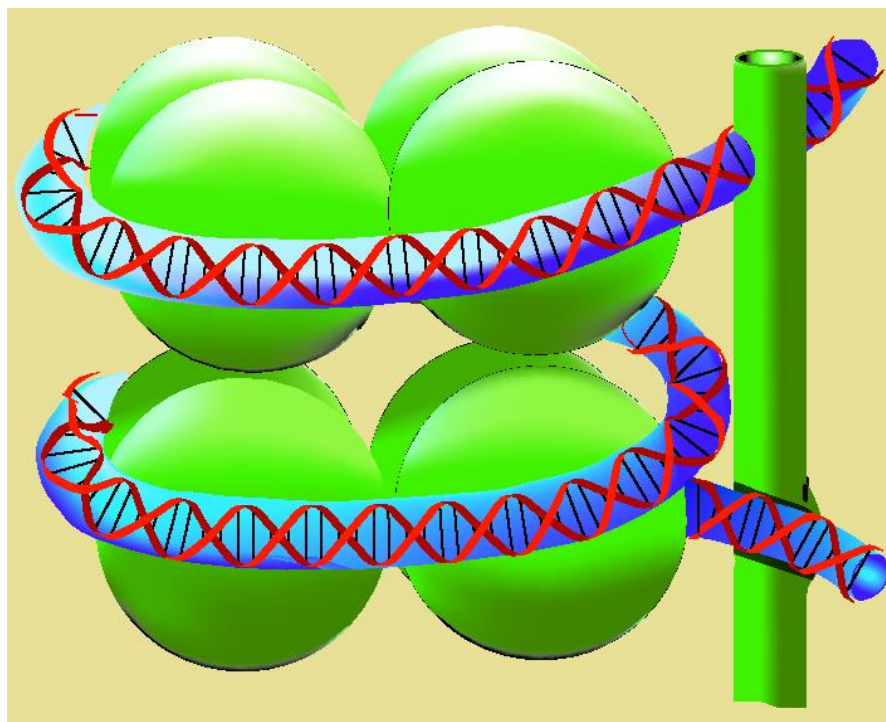
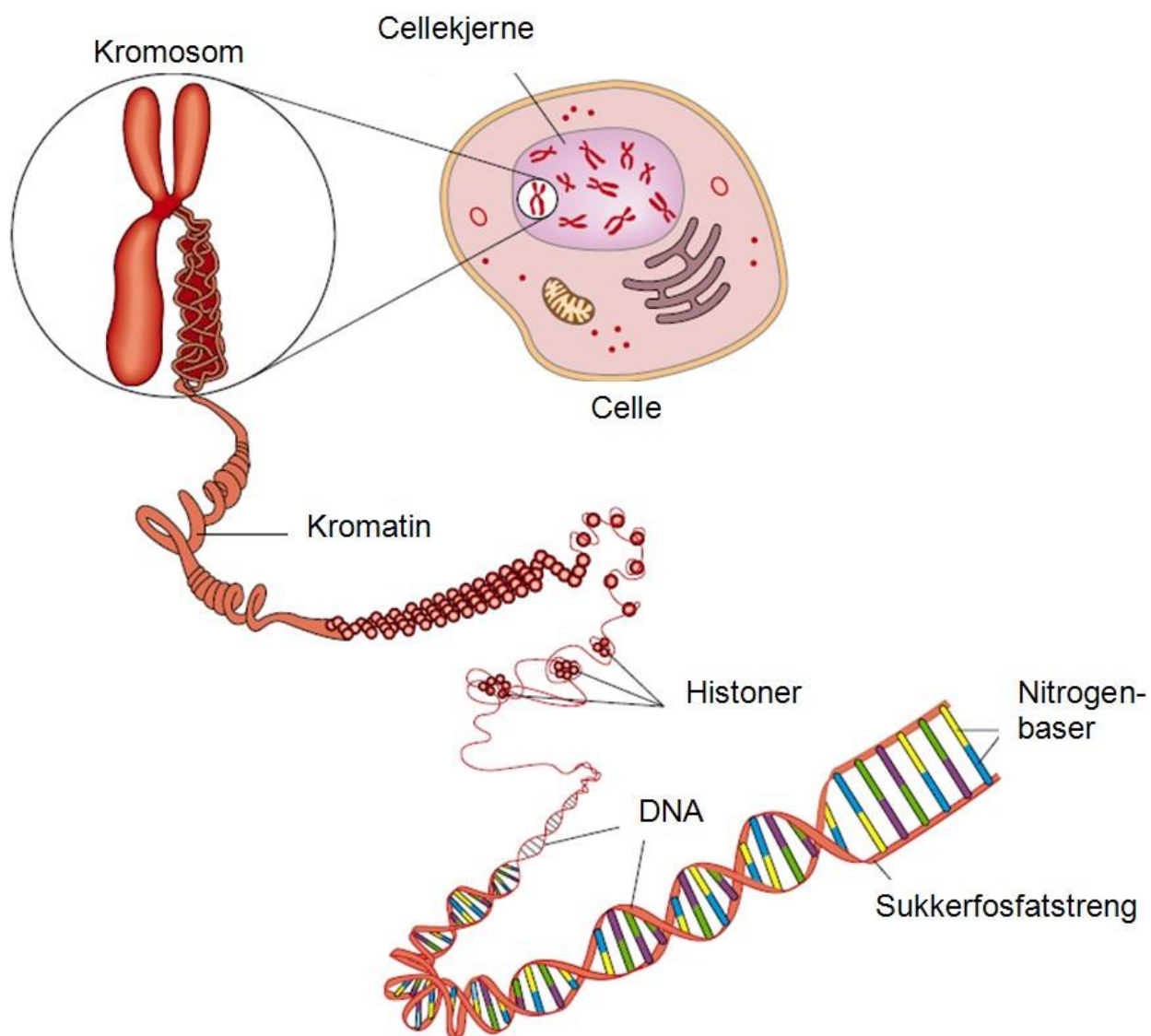
(kilde: Genteknologihæftets bearbejdning af Dean Madden og John Scollar, 1993: "DNA your onions?", NCBE. Let bearbejdet i forhold til Genteknologi hæftet)

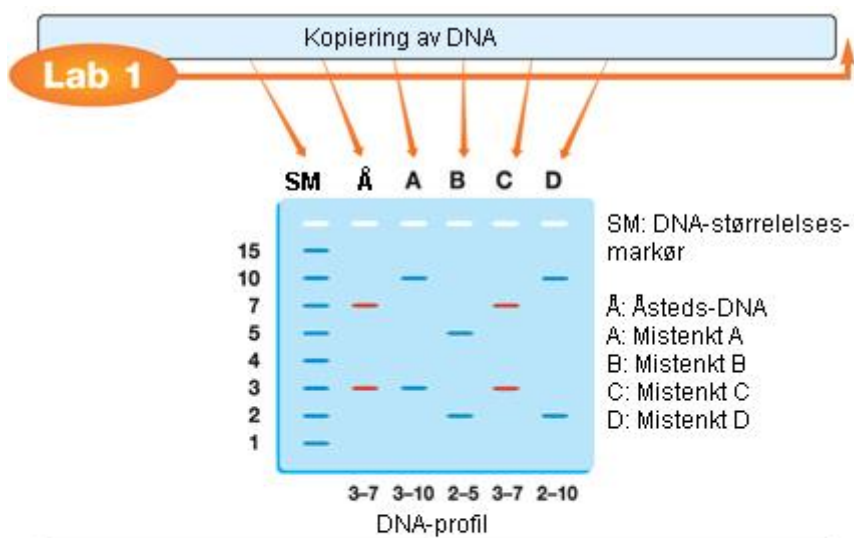










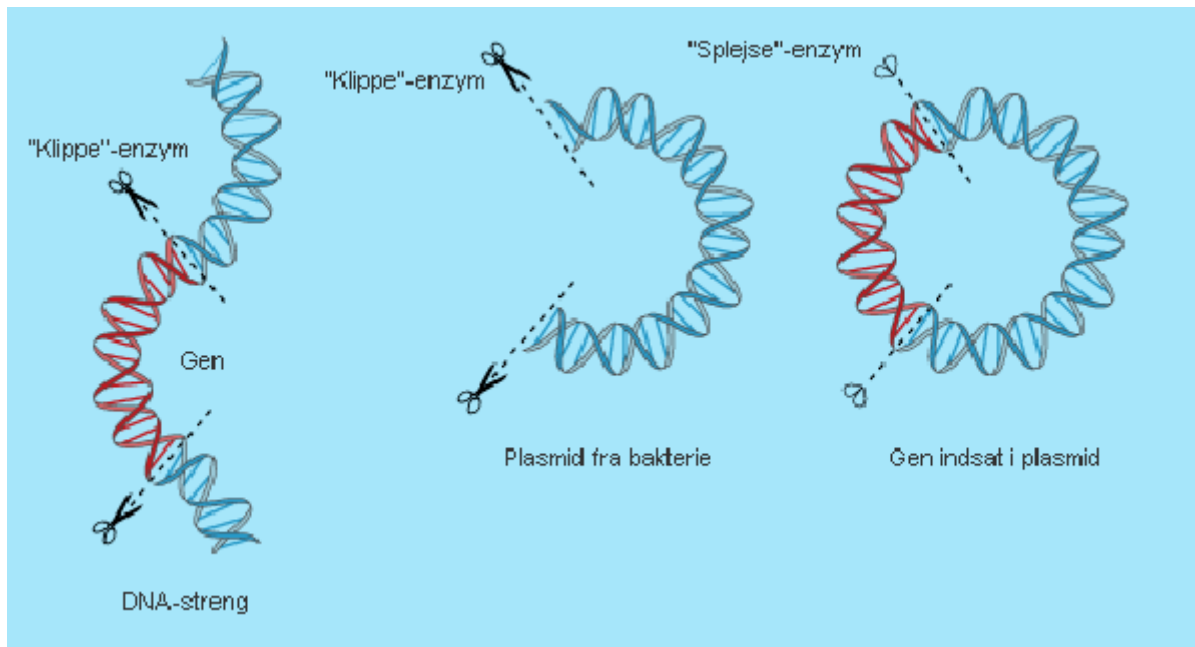
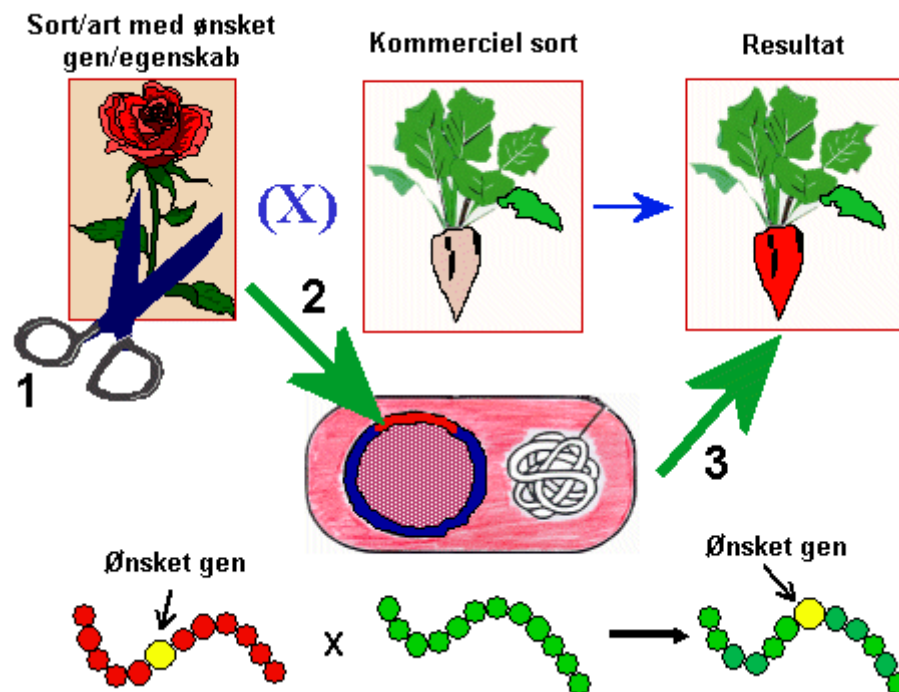


Kjør gelelektroforese på PCR-prøvene i en agarose gel med 100 V i 30 minutter. Farg med Fast Blast DNA-farge.

Lab 2

Sammenlign DNA fra åstedet med DNA fra mistenkte.

Allel-Nr des Systems FGA	Allel-Leiter mit bekannten DNA-Stücken	Mutter	Vater	Kind
29	██████████	██████████		██████████
28	██████████			
27	██████████			
26	██████████			
25	██████████			
24	██████████		██████████	██████████
23	██████████			
22	██████████	██████████		
21	██████████			
20	██████████		██████████	
19	██████████			
18	██████████			
17	██████████			
16	██████████			



Langtidsholdbare tomater

Den langtidsholdbare gensplejsede tomat er den første gensplejsede fødevarer, forbrugere har kunnet købe. Tomaten kom på markedet i USA i 1994. Tomaten er blevet gensplejset, så den forbliver fast og holder sig frisk i lang tid. Det kan lade sig gøre, fordi den gensplejsede tomat danner mindre af det stof, der får tomaten til at rådne.

Fordele:



- Når tomaterne kan holde sig friske længe, kan de få lov at modnes ude i solen. Konsekvensen er en bedre smag.
- De gensplejsede langtidsholdbare tomater kan holde til en længere transporttid. Det betyder, at gartnerne kan undgå at plukke tomaterne grønne, for at de skal kunne klare transporten.
- Gartnerne har også den fordel, at de kan plukke alle tomaterne samtidigt.