

Ilmuwan Sebut Keju Tertua di Dunia Berasal dari Mumi Zaman Perunggu

written by Editor | 19 Oktober 2024



Kabar6-Tim ilmuwan berhasil mengungkap DNA yang diyakini sebagai keju tertua di dunia, berasal dari mumi Zaman Perunggu di kuburan Tiongkok, sekira 2.000 SM.

Keju ini, melansir smithsonianmag, ditemukan secara aneh dioleskan atau 'ditaburkan' di sekitar kepala dan leher mayat yang diawetkan, berasal dari antara 3.300-3.600 tahun lalu, di Cekungan Tarim, Tiongkok barat laut. Secara khusus, zat tersebut telah melapisi leher dan kepala beberapa anggota almarhum di dalam kuburan suku Xiaohe. Meskipun zat berwarna putih tersebut pertama kali ditemukan dua dekade lalu, baru-baru ini dipastikan bahwa zat tersebut merupakan topping pasta favorit.

"Makanan seperti keju sangat sulit diawetkan selama ribuan tahun, sehingga ini menjadi peluang yang langka dan berharga," kata peneliti Qiaomei Fu. "Mempelajari keju kuno secara mendetail dapat membantu kita lebih memahami pola makan dan

budaya nenek moyang kita.”

Ekstrak mitokondria yang ditemukan mengandung DNA sapi dan kambing diambil dari tiga makam berbeda setelah mengetahui preferensi kuliner Xiaohu. Tidak seperti adat istiadat di Yunani dan Timur Tengah, berbagai jenis susu hewani dipisahkan menjadi beberapa kelompok keju.

Keberadaan bakteri jamur yang sesuai dengan biji kefir modern juga ditemukan, memungkinkan tim untuk melacak garis keturunannya. Salah satunya, bakteri *Lactobacillus* pembuat keju saat ini, tampaknya berasal dari Tiongkok dan Rusia. Keyakinan sebelumnya menyebutkan, strain tersebut hanya ditemukan di Pegunungan Kaukasus Rusia.

“Ini adalah penelitian yang belum pernah terjadi sebelumnya, bagaimana bakteri berevolusi selama 3.000 tahun terakhir. Selain itu, dengan meneliti produk susu, kami memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang kehidupan manusia purba dan interaksi mereka dengan dunia,” terang Fu.(ilj/bbs)