

pommes de terre, afin que les producteurs puissent juger du travail que peut accomplir l'appareil. Ces producteurs entreposeront ensuite des pommes de terre de la façon qui leur conviendra et verront plus tard s'ils ont les moyens de se procurer un appareil de ce genre.

M. DANFORTH: Puis-je poser encore une question dans le même ordre d'idées? Vous parlez du point de vue économique et du coût élevé. Je me demande s'il serait possible et pratique d'employer un tel procédé dans le cas d'une récolte de produits de luxe. Je songe, par exemple, à une récolte de fraises dont le prix peut atteindre cinquante cents la chopine. Prévoyez-vous qu'on puisse employer cette méthode pour traiter les fraises et en augmenter la durée de conservation en vue d'en répartir les ventes sur une plus grande étendue? Ainsi, je viens d'une région productrice de fruits et il nous est extrêmement difficile d'expédier nos fruits aux provinces de l'Ouest ou à d'autres régions du Canada. Y aurait-il moyen, en faisant des recherches dans ce domaine, de prolonger la durée de conservation des fruits frais en vue d'une plus grande diffusion des ventes?

M. ERRINGTON: Il y aurait moyen mais, dans le cas des fraises, je pense que la détérioration se manifeste sous forme de moisissure. Ici encore, je parle de choses que je ne connais pas, mais j'ai idée qu'il s'agirait encore ici de doses très élevées. Bien des choses sont possibles. Avec le concours de la ferme expérimentale ici, nous avons fait des expériences sur des pommes et nous avons découvert que l'on peut provoquer la formation d'une moisissure de surface d'un genre particulier et d'autre part prévenir la formation d'une certaine pourriture du cœur dans une pomme d'une espèce particulière. Cette décomposition se produit autour du cœur mais ne se manifeste pas à l'extérieur.

J'ignore quelles expériences l'on peut faire avec les fraises. On a entrepris un certain travail en Californie et les Américains font aussi des expériences sur le raisin. Mais je ne sais même pas quel est le but de leur travail; je sais tout simplement qu'ils font des recherches en cette matière.

M. DANFORTH: Ai-je raison de supposer que, quels que soient les éléments que vous exposiez au réacteur, vous aurez toujours le rayon gamma comme l'un des produits? Voici ce à quoi je veux en venir: est-il possible que, grâce à l'emploi de quelque autre élément, un autre rayon que le rayon gamma puisse être employé à l'avenir pour des fins particulières, pour ajouter par exemple une dose légère permettant de maîtriser certains genres de moisissures et d'excroissances malades?

M. ERRINGTON: Il est peu probable que l'on découvre d'autres genres de rayons. On connaît les rayons bêta et les rayons alpha qui apparaissent dans divers genres d'isotopes, mais il est peu probable que nous en trouvions de nouveaux. Les rayons bêta ont des emplois divers mais très spécialisés; ces rayons ne sont pas très pénétrants et on peut les arrêter au moyen d'un tissu mince. Dans le cas des rayons alpha, une mince feuille de papier empêchera les rayons de pénétrer. Dans le cas des rayons bêta, il faudra employer environ un pouce d'épaisseur d'une matière mince et compacte comme l'acier; quant au rayon gamma, il pénètre à travers les objets.

M. DANFORTH: Mais ce sont là les trois rayons principaux, quels que soient les objets dont on se sert pour les expériences? Vous êtes d'avis que, quels que soient les travaux que l'on entreprenne à l'avenir, il faudra toujours travailler avec ces trois genres de rayons?

M. ERRINGTON: Je crains qu'il nous soit difficile d'en trouver un autre.

Le PRÉSIDENT: Monsieur Errington, je me pose certaines questions au sujet de la faune aquatique. Je songe à la lamproie. On a déjà tenté d'exterminer la lamproie au moyen de barrages électrifiés. Ma question vous semblera peut-être étrange, mais a-t-on fait des expériences ou est-il question d'en faire en