

ĐÀI LOAN PHÁT TRIỂN THÀNH CÔNG GẠO LOẠI NHIỀU MÀU

Dưới sự hỗ trợ của chính quyền Đài Loan (Trung Quốc), Trạm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp huyện Hoa Liên đã phát triển thành công gạo có màu sắc khác so với gạo thông thường hiện nay, vốn chủ yếu có màu trắng.

Theo mạng tin focustaiwan.tw, trạm nghiên cứu trên đã dành ra 7 năm để phát triển công nghệ bổ sung thêm màu sắc tự nhiên cho gạo bằng cách sử dụng các loại rau.

Gạo nhiều màu của Đài Loan. (Nguồn: focustaiwan.tw)

Các nhà khoa học của trạm nghiên cứu này cho biết các loại gạo màu có thể tạo thêm sự hứng thú và độ ngon miệng cho người tiêu dùng, đặc biệt là trẻ em.

Từ xa xưa, các quốc gia Đông Nam Á và Ấn Độ đã sử dụng các màu sắc tự nhiên như nghệ và các loại củ để tạo màu cho gạo.

Trạm nghiên cứu của Đài Loan nhấn mạnh việc sử dụng màu sắc tự nhiên của các loại rau để sản xuất gạo nhiều màu sắc là "rất an toàn và tạo được vị ngon".

Loại gạo màu không chỉ nhắm tới việc phục vụ các gia đình còn hướng tới các quán ăn muốn có những món ăn sáng tạo. Ngoài ra, loại thực phẩm này có thể được sử dụng để làm quà cho khách.

Trạm Nghiên cứu và Phát triển Nông nghiệp huyện Hoa Liên cho biết ban đầu, công nghệ này chỉ cho phép sản xuất gạo màu với khối lượng nhỏ. Tuy nhiên, sau một thời gian phát triển, trạm nghiên cứu đã tạo ra công nghệ giúp sản xuất đại trà loại gạo màu này.

Sau khi được cấp bằng sáng chế, trạm này đã chuyển giao công nghệ trên cho khu vực tư nhân. Mỗi ngày, khu vực này có thể sản xuất khoảng 2 tấn gạo màu.