

KỸ THUẬT MỚI NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG SÚP LƠ XANH

Súp lơ xanh nổi tiếng là loại "siêu thực phẩm" chứa nhiều dưỡng chất có lợi cho sức khỏe, đặc biệt là công dụng chống ung thư. Mới đây, các nhà khoa học tại Đại học Illinois (Mỹ) đã tìm ra một phương pháp tự nhiên và rẻ tiền giúp kéo dài

Súp lơ xanh nổi tiếng là loại "siêu thực phẩm" chứa nhiều dưỡng chất có lợi cho sức khỏe, đặc biệt là công dụng chống ung thư. Mới đây, các nhà khoa học tại Đại học Illinois (Mỹ) đã tìm ra một phương pháp tự nhiên và rẻ tiền giúp kéo dài "thời hạn sử dụng" cho súp lơ xanh cũng như tăng cường nguồn dưỡng chất có lợi.

>>> Súp lơ có thể ngăn ngừa viêm xương khớp

Đầu tiên, các chuyên gia xịt lên thân cây chất methyl jasmonate (MeJA - hợp chất báo hiệu thực vật vô hại) tại thời điểm 4 ngày trước khi thu hoạch. MeJA sẽ giúp tăng cường đặc tính chống ung thư của súp lơ bằng cách kích thích hoạt tính của gene có liên quan đến quá trình tổng hợp hóa sinh glucosinolate.

Đây là hợp chất thường có trong mô của súp lơ xanh cũng như thực vật họ cải bắp và đã được công nhận là tác nhân chống ung thư nhờ khả năng kích thích sản xuất các enzyme giải độc (giúp loại bỏ các chất gây ung thư khỏi cơ thể).

Mặc dù MeJA giúp tăng dưỡng chất của súp lơ xanh nhưng nó cũng có thể kích hoạt một mạng lưới gene trong cây giải phóng khí ethylene, khiến rau mau hư hỏng. Do đó, nhóm cũng phát triển thêm chất methylcyclopropene 1 (1-MCP) có đặc tính tương tự hợp chất tự nhiên trong thực vật nhằm tác động vào các protein nhạy cảm với ethylene, nhờ đó ngăn chặn hoặc làm chậm lại tốc độ thối rữa của súp lơ xanh.

Nhận xét về 1-MCP, trưởng nhóm nghiên cứu Jack Juvik cho biết: "Chất này rất rẻ và vô hại. Nó dễ bay hơi và biến mất khỏi sản phẩm sau 10 giờ". Tuy nhiên, Juvik cũng lưu ý 2 hợp chất mới không phải là thuốc giúp loại bỏ hoặc phục hồi phần mô bị hư hỏng, mà chỉ là giải pháp bảo vệ tăng cường đối với loại rau củ này.