

SÁNG CHẾ LOÀI CÂY MỘC RA DẦU CÁ OMEGA-3

Mới đây, các nhà khoa học đã nghiên cứu biến đổi gene cây Camelina để chiết xuất thành phần của dầu cá có lợi cho sức khỏe tim mạch. Theo đó, cách tiếp cận này có thể giảm bớt gánh nặng đánh bắt cá để thu dầu trên các đại dương.

Mới đây, các nhà khoa học đã nghiên cứu biến đổi gene cây Camelina để chiết xuất thành phần của dầu cá có lợi cho sức khỏe tim mạch. Theo đó, cách tiếp cận này có thể giảm bớt gánh nặng đánh bắt cá để thu dầu trên các đại dương.

Chúng ta biết rằng, thịt cá thu và cá hồi hay với gan cá tuyết là nguồn cung cấp axit béo Omega-3, trong đó quan trọng nhất là axit eicosapentaenoic (EPA) giúp trái tim khỏe mạnh và docosahexaenoic acid (DHA) - giảm thiểu vấn đề liên quan đến thị giác và nhận thức.

Dầu chiết xuất từ cây Camelina có thể dùng để sản xuất Omega 3

Tuy nhiên, số lượng cá không phải là vô hạn. Do đó, nhà nghiên cứu Johnathan Napier và các đồng nghiệp tại Viện nghiên cứu Rothamsted ở Harpenden, Anh đã tìm ra một nguồn cung cấp EPA và DHA bền vững khác từ Camelina.

Họ đã nghiên cứu gene tảo để sản xuất axit béo và chèn vào hệ gene của Camelina - loại cây trồng có hạt giàu alpha-linolenic acid (ALA) - axit béo có trong Omega 3. Những hạt giống sau khi được biến đổi gene sẽ cung cấp lượng dầu tinh khiết chứa khoảng 12% EPA và 14% DHA - tỷ lệ tương tự như trong dầu cá.

Nhà nghiên cứu Johnathan Napier chia sẻ, nếu mọi việc diễn ra suôn sẻ, dầu thực vật có thể cung cấp một khối sản lượng đủ để thương mại trong 10 năm. Sau đó, nó có thể giúp thay thế dầu cá được sử dụng trong các viên nang hoặc làm thức ăn cho vật nuôi.

Chuyên gia Napier cũng nói thêm rằng: "Chúng tôi khó có thể thay thế sản lượng dầu thu được từ một triệu tấn cá đánh bắt mỗi năm ở biển nhưng đủ cung cấp 10% số lượng dầu đó. Điều này sẽ giảm áp lực đáng kể ở việc đánh bắt cá".