

CÀ CHUA TÍM RA ĐỜI

Nhờ kỹ thuật biến đổi gene, các nhà khoa học đã tạo ra cà chua màu tím, loại quả ngon hơn cà chua thường và mang đến nhiều lợi ích đối với sức khỏe người.

>>> Chiêm ngưỡng cà chua lạ ruột đỏ, vỏ đen

Anthocyanin là tên một loại sắc tố tạo ra màu tím cho cà chua. Các nhà khoa học của Trung tâm Nghiên cứu John Innes tại Anh đã lấy hai gene từ loài hoa mồm chó rồi cấy vào cây cà chua để “bật” một số gene lặn. Nhờ hoạt động của các gene lặn này mà cây cà chua sản xuất nhiều anthocyanin và màu của quả cà chua chuyển sang màu tím., Telegraph đưa tin.

Cà chua tím có mùi hấp dẫn hơn, vị ngon hơn và duy trì độ cứng lâu hơn cà chua thường. (Ảnh: PA)

Các thử nghiệm cho thấy thời gian tồn tại của cà chua sau khi thu hoạch lên tới 48 ngày, trong khi cà chua bình thường chỉ tồn tại 21 ngày. Ngoài ra, do chứa nhiều chất chống oxy hóa với hàm lượng cao nên cà chua tím cũng ngăn chặn nguy cơ ung thư ở chuột.

Một đặc tính quan trọng nữa là cà chua tím duy trì độ cứng lâu hơn so với cà chua thường. Ngoài ra khả năng chống Botrytis cinerea, một loài nấm gây thối rữa cà chua, của cà chua tím cũng cao hơn. Vì thế nó có thể tồn tại tới 48 ngày trước khi thối rữa.

“Người ta thường hái cà chua khi chúng chưa chín và cà chua xanh có độ cứng cao, một yếu tố quan trọng đối với việc vận chuyển. Việc hái trước khi cà chua chín khiến mùi và vị của chúng không thể phát triển hoàn toàn. Chúng tôi có thể hái cà chua tím muộn hơn nên chúng sẽ có mùi thơm hơn và vị ngon hơn so với cà chua thường, nhưng độ cứng của chúng vẫn đủ lớn để con người vận chuyển chúng”, giáo sư Jonathan Jones, một thành viên trong nhóm nghiên cứu, phát biểu.

Nhóm nghiên cứu đã thuê một công ty Canada trồng thử vụ cà chua tím đầu tiên vào mùa hè năm nay. Họ sẽ thử nghiệm những tác dụng của nó đối với sức khỏe con người trong vòng 12 tháng tới.