

GÂY STRESS CHO KHOAI TÂY

Phương pháp mới sản xuất thực phẩm chức năng mà bạn có thể tự làm để tăng cường sức khỏe và phòng chống bệnh tật: Gây stress cho cây trồng.

Các nhà nông học trường Đại học Nông nghiệp và Thú y Thành phố Obichiro (thuộc Khu Hokkaido) đã làm những đại biểu Hội nghị thường niên của Hội hoá học Mỹ rất sửng sốt khi báo cáo rằng, họ đã điều chế được các loại dược phẩm chữa các bệnh nặng và làm trẻ lại với nguyên liệu đầu chỉ là củ khoai tây bình thường.

Trong nhiều năm rất nhiều nghiên cứu trên thế giới dành cho những chất chống oxy hoá, bảo vệ các tế bào khỏi sự xâm hại của các virus, điều trị các triệu chứng ngộ độc, stress và phòng chống bệnh tật... Đa số các chất này có trong rau quả.

Những chất chống ôxi hoá có hiệu quả nhất là poliphenol, có trong dâu rừng, nho, rượu vang đỏ, lựu, cà rốt, chè xanh. Chúng thường là chất tạo màu cho tự nhiên cho rau quả và dùng để phòng chống các bệnh tim mạch, ung thư, tiểu đường và nhiều bệnh khác.

Bằng phương pháp gây stress cho cây trồng, khoai tây sẽ trở thành một loại thực phẩm chức năng tự nhiên. (Ảnh minh họa)

Nhưng vì chiếm tỉ lệ quá thấp nên giá thành của chúng trở nên khá đắt. Các nhà khoa học đã tìm ra được cách làm giàu các poliphenol trong các sản phẩm thường gặp. Họ đã tạo ra được những quả cà chua và những củ cà rốt có màu tím, những chiếc bắp cải màu da cam hoặc xanh da trời. Tất cả những rau quả này đều dựa trên sự áp dụng công nghệ gen hoặc phương pháp chọn lọc nhân tạo qua nhiều thế hệ.

Các nhà khoa học Nhật phát hiện ra rằng, hàm lượng các poliphenol rất quý này tăng lên một cách rõ rệt khi các rau quả bị... stress. Ví dụ khi đang phát triển chúng gặp khô hạn, bị hành hạ, đánh đập...

Họ đã làm giàu poliphenol trong khoai tây bằng nhiều cách để tăng hàm lượng poliphenol trong thời gian rất ngắn. Chẳng hạn họ đã gây trên chúng các sốc điện hoặc hướng vào chúng sóng siêu âm.

Họ mang khoai tây cho vào nước muối chừng 10 giây, sau đó thổi không khí đã ion hoá vào chúng 10, 20, 30 phút. Họ hướng các sóng siêu âm vào 5-10 phút. Kết quả là hàm lượng poliphenol đã tăng được 20% và các chất chống oxy hoá khác tăng tới 60%.

Theo các nhà nghiên cứu, phát minh của họ có thể mang lại cho ngành trồng trọt những khoản lợi nhuận rất lớn, bởi xu hướng hiện nay mọi người đều rất quan tâm đến thực phẩm chức năng, mang lại những lợi ích cho sức khỏe, đồng thời phòng chống được các bệnh tật.

Thậm chí bạn có thể tự trồng trong mảnh vườn riêng của gia đình, như "khoai tây chống ung thư" chẳng hạn để dùng hàng ngày. Tất nhiên, nếu trở thành một phong trào đại trà, người ta sẽ sản xuất và cung cấp những thiết bị chuyên dùng để "gây thương tích" cho rau quả nhằm nâng hàm lượng chất chống ôxi hoá ví dụ như máy phát siêu âm để mọi người có thể tự làm các sản phẩm chức năng như mình muốn.