

GẠO CHÍN KHÔNG CẦN NẤU

Các chuyên gia nông nghiệp của Ấn Độ tuyên bố họ vừa tạo ra một giống lúa mà con người có thể ăn sau khi ngâm trong nước, không cần nấu chín.

Theo hãng tin IANS, giống lúa nói trên - có tên Aghanibora - là kết quả nghiên cứu của Viện nghiên cứu gạo trung ương Ấn Độ (CRRI). Ông Tapan Kumar Adhya, giám đốc CRRI, cho biết, Aghanibora có thời gian sinh trưởng 145 ngày và đạt năng suất 4 đến 4,5 tấn trên mỗi hecta.

Ảnh minh họa gạo Aghanibora của trang mynews.in.

Khác với những giống lúa truyền thống, Aghanibora có hàm lượng men phân giải tinh bột thấp và trở nên mềm khi vo trong nước.

"Bạn có thể ăn gạo sau khi ngâm nó khoảng 45 phút trong nước thường và 15 phút trong nước ấm", Adhya nói.

Aghanibora được phát triển từ giống lúa "Komal chawl" nổi tiếng của bang Assam (phía bắc Ấn Độ) chứ không phải gạo biến đổi gene. Lúa "Komal chawl" có khả năng sinh trưởng trong điều kiện thời tiết nóng và ẩm song vẫn giữ được các dưỡng chất và đặc tính mềm của gạo. Aghanibora chẳng có gì khác biệt so với các loại lúa khác đang được trồng ở Ấn Độ.

Adhya nói rằng trong suốt ba năm qua các nhà khoa học của CRRI đã trồng thử Aghanibora trong môi trường nóng và ẩm của bang Orissa để xem nó giữ được đặc tính mềm và các dưỡng chất khi tiếp xúc với nước giống như lúa "Komal chawl" hay không.

"Chúng tôi vui vì các thử nghiệm đã thành công. Với loại gạo này, việc nấu cơm sẽ trở nên đơn giản và tiêu tốn ít thời gian hơn.", ông nói.