

ỚT CAY NHẤT KHI CHỐNG CHỊ KẸ THÙ

Các nhà nghiên cứu Đại học Washington phát hiện ra rằng độ cay của ớt sẽ tăng lên theo tỉ lệ tương đương với lượng kẻ thù mà nó phải đối phó như sâu bọ, nấm kí sinh trong trái. Ngược lại, vị ớt sẽ dịu lại nếu không còn nguy hiểm.

Để có được

Các nhà nghiên cứu Đại học Washington phát hiện ra rằng độ cay của ớt sẽ tăng lên theo tỉ lệ tương đương với lượng kẻ thù mà nó phải đối phó như sâu bọ, nấm kí sinh trong trái. Ngược lại, vị ớt sẽ dịu lại nếu không còn nguy hiểm.

Để có được vị cay xè, thêm một năm côn trùng và một ít nấm - lời giải thích của các nhà nghiên cứu thuộc Đại học Washington về nguồn gốc vị cay xè của trái ớt.

Theo họ, vị cay xè của ớt cũng là một cơ chế nhằm bảo vệ hạt giống trước sự tấn công của các loài gây hại. Đây cũng là một trong cách ngăn chặn sự phát triển của một số nấm kí sinh thuộc loài *Fusarium* (loài nấm gây hại cho cây).

Những loại hoa quả có chứa nhiều chất dinh dưỡng như ớt thường thu hút loài chim, chúng ăn trái và sau đó vô tình giúp phát tán hạt giống đi xa.

Không chỉ có chim mà các loại côn trùng và nấm kí sinh cũng thích loại quả này, và sự tấn công ồ ạt của chúng lại có hại cho cây ớt. Sâu bọ thường đục lỗ trên trái ớt để ăn, sau đó thì nấm lại kí sinh vào bên trong trái qua lỗ sâu ăn để gây hại cho hạt giống.

Khi nghiên cứu loài cây dại, các nhà nghiên cứu đã phát hiện ra rằng độ cay của ớt sẽ tăng lên theo tỉ lệ tương đương với lượng kẻ thù mà nó phải đối phó: càng nhiều sâu bọ tấn công thì ớt càng cay, nếu như xuất hiện nấm kí sinh trong trái thì vị của nó sẽ còn cay hơn nữa. Và ngược lại, vị của ớt sẽ dịu lại nếu như không còn nguy hiểm.

Cây ớt không phải là loại cây duy nhất biết tự bảo vệ mình bằng cách tăng thêm vị. Khi quả cà chua đang lớn, cây cà chua cũng tạo ra vị nặng để xua đuổi kẻ thù và để giúp bảo vệ quả và hạt giống cho đến lúc chín. Tuy nhiên, ở cà chua, biện pháp bảo vệ này chấm dứt khi quả chín. Còn ớt thì có thể luôn duy trì hương vị cay xè (do loài chim, đối tác giúp phát tán hạt ớt giống) không nhạy cảm với vị cay.