

SÚP LƠ NHIỀU MÀU SẮC

Các nhà khoa học đã tạo nên một loài súp lơ kỳ lạ mới mà màu trắng nguyên thủy của nó đã được thay thế bởi loạt màu như cam, tím và xanh lá cây.

Những bông súp lơ sặc sỡ này có vị giống loài bình thường nhưng mang tới màu sắc phong phú cho bữa ăn. Một số nhà khoa học còn khẳng định loài súp lơ mới có lợi hơn cho sức khỏe của người tiêu dùng.

Andrew Coker, phát ngôn viên của công ty thực vật Syngenta ở châu Âu, nhấn mạnh rằng những bông súp lơ nhiều màu sắc không phải là kết quả của việc biến đổi gene mà ra đời sau nhiều thập kỷ phối giống chọn lọc. Chúng vẫn giữ màu sau khi được chế biến. Kết quả ban đầu cho thấy loài súp lơ mới được người tiêu dùng rất ưa thích.

Đây không phải là lần đầu tiên người ta biến đổi màu của các loài rau củ. Vào thế kỷ 17, cà rốt ở các nước châu Âu thường có màu trắng, vàng và tím. Sau đó màu cam đã được thay thế bởi những người trồng trọt Hà Lan để tôn vinh màu quốc gia.

Theo các nhà khoa học, súp lơ màu cam có hàm lượng vitamin A nhiều hơn, giúp làm đẹp da. Màu tím đến từ chất anthocyanin cũng ngăn ngừa bệnh tim.

(Ảnh: Daily Mail)