

TẠO RA CÀ RỐT CHỨA NHIỀU CANXI

Các nhà khoa học Mỹ đã tạo ra loại cà rốt biến đổi gene cung cấp thêm rất nhiều canxi. Họ hy vọng rằng loài rau củ này sẽ giúp ngăn ngừa tình trạng loãng xương.

Các nhà nghiên cứu cho biết ăn loại cà rốt mới này sẽ hấp thụ được thêm 41% canxi so với loại củ truyền thống. Tuy nhiên món rau củ này vẫn cần phải qua thử nghiệm thêm. Những món ăn từ sữa là nguồn cung cấp canxi chủ yếu, nhưng một số người bị dị ứng với sữa trong khi những người khác lại không muốn bị quá béo.

Người ta đã biến đổi một gene trong củ cà rốt để canxi có thể truyền đi dễ dàng hơn qua màng thực vật. Chỉ ăn cà rốt thì chưa đủ để đáp ứng 1.000 mg canxi cần thiết mỗi ngày, nhưng nếu các loài thực vật khác cũng được biến đổi gene thì sẽ giúp gia tăng đáng kể lượng canxi tiêu thụ.

Đây không phải là lần đầu tiên cà rốt được biến hóa. Màu cam mà chúng ta vẫn thấy là kết quả của cuộc cấy trồng ở Hà Lan vào thế kỷ 17. Khi đó những người yêu nước đã biến loại củ có màu tím sang màu quốc kỳ là da cam.

Đó cũng không phải là loại quả duy nhất được chỉnh sửa. Người ta cũng đã tạo ra loại khoai tây có nhiều bột và ít nước hơn để thấm ít dầu khi rán, giúp tạo ra món khoai tây chiên có lợi cho sức khỏe.

M.T.