

HEO CHỨA AXÍT BÉO OMEGA-3

Hai chú heo con có chứa axít béo omega-3 bên cạnh heo con bình thường (trái) - (Ảnh: Reuters)

Nhóm khoa học gia thuộc các trường đại học Pittsburgh, Harvard, Missouri (Mỹ) cho

Hai chú heo con có chứa axít béo omega-3 bên cạnh heo con bình thường (trái) - (Ảnh: Reuters)

Nhóm khoa học gia thuộc các trường đại học Pittsburgh, Harvard, Missouri (Mỹ) cho biết đã lai tạo thành công loài heo sản sinh axít béo omega-3 và một ngày nào đó chúng có thể được dùng làm thịt muối xông khói rất tốt cho sức khỏe. Heo có chứa axít béo omega-3 này giúp cải thiện chức năng tim và giảm nguy cơ mắc bệnh tim ở người. Hiện nay, cách duy nhất con người bổ sung nguồn axít béo omega-3 là uống thuốc hoặc ăn một số loại cá. Tuy nhiên, có nhiều loại cá lại chứa nhiều chất độc thủy ngân. Heo con được tạo ra trong phòng thí nghiệm có lượng axít béo omega-3 cao và lượng axít béo omega-6 thấp. Dùng quá nhiều axít béo omega-6 là nguyên nhân chính làm tăng tỷ lệ mắc bệnh béo phì và tim mạch ở Mỹ - vốn được xem là "sát thủ" hàng đầu tại nước này. Ngoài ra, loại heo trên còn là vật thí nghiệm lý tưởng cho các nhà khoa học nghiên cứu về bệnh tim mạch và chứng rối loạn hệ thống tự miễn dịch ở con người. Các chuyên gia khuyên mọi người nên dùng nhiều axít béo omega-3. Hiện họ đang nghiên cứu để tạo ra cá, gà và bò giàu chất axít béo omega-3. H.Y

