

ĐỘT BIẾN GIEN TẠO NÊN MÙI THƠM CỦA GẠO HƯƠNG LÀI

Các nhà khoa học Thái Lan vừa xác định được gien làm cho lúa có mùi thơm. Họ đã nhanh chóng xin cấp bằng sáng chế để bảo vệ bí quyết này.

Theo TS Apichart Wannavijitr, Giám đốc dự án gien lúa của Thái Lan, nhóm của ông đã phát hiện một đột biến gien tạo nên mùi thơm của gạo hương lài. Đột biến này xảy ra ở một trong các gien làm cho lúa có mùi thơm. Trong tổng số 50.000 gien của gạo hương lài, có 8 đặc tính di truyền không hoạt động.

Trong các cuộc thử nghiệm, nhóm đã biến đổi thành công gạo bình thường của Nhật Bản thành gạo thơm. Kỹ thuật trên cũng có thể được áp dụng để cải biến các loại cây trồng khác, trong đó có lúa mỳ, ngô và đậu tương.

Do lo ngại các quốc gia sản xuất nhiều lúa gạo khác cũng sử dụng công nghệ này, nhóm nghiên cứu đã xin cấp bằng sáng chế. Mục đích là bảo vệ ngành sản xuất gạo hương lài của Thái Lan - ngành cung cấp việc làm cho 20 triệu lao động và mang lại doanh thu xuất khẩu hơn 30 triệu đôla/năm.

Minh Sơn (Theo ABCNews)