

# CÀ CHUA GIÀU CHẤT CHỐNG OXY HÓA NHỜ NƯỚC BIỂN

Các nhà nông học Italia thuộc Trường Đại học Pisa đã trồng những quả cà chua giàu vitamin C, vitamin E, beta-caroten (tiền vitamin A), polyphenol...tức những chất chống oxy hóa với nồng độ rất cao nhờ mọc trong... nước biển! Những quả cà chua này được trồng trên sợi len t

Kỹ thuật này giúp tiết kiệm nước sạch tại các vùng khô hạn quanh các vùng đại dương (bán đảo A-rập, bờ biển Đại Tây Dương thuộc vùng núi Andes) vừa mang lại nguồn dinh dưỡng cao cho trái cây.

Nhóm nghiên cứu do Giáo sư Riccardo Izzo dẫn đầu đã thực hiện những thử nghiệm trên nhiều giống cà chua bình thường (*Solanum lycopersicum*) nhằm xác định xem các tác động phối hợp của nước biển pha loãng và quá trình chín cây có thể cải thiện các tính năng dinh dưỡng của loài trái cây vốn giàu các hợp chất chống oxy hóa này. So với việc trồng cây ngoài đất theo tiêu chuẩn, quá trình chín cây không bị chậm lại với sản lượng tương tự. Ngược lại nồng độ chất chống oxy hóa đã tăng vọt với nước biển.

(Ảnh minh họa: Gabay.ru)

Các nhà nghiên cứu khẳng định rằng cây cà chua đã sản xuất nhiều chất chống oxy hóa nhằm chống lại tính độc hại của muối. Chất chlorure sodium trong muối với nồng độ cao làm rối loạn sự chuyển hoá và tiêu hủy các tế bào thực vật, làm phóng thích các hợp chất oxy hóa độc hại. Để chống lại tình trạng stress oxy hóa này, quả cà chua sản xuất những vitamin và polyphenol tăng nồng độ dần theo quá trình chín.

Một khi có mặt trên đĩa thức ăn, những quả cà chua “biển” này rất có lợi cho sức khỏe. Theo nghiên cứu Suvimax của Pháp, việc tiêu thụ những chất chống oxy hóa với một chế độ ăn cân bằng làm giảm trên 30% nguy cơ ung thư và tỉ lệ tử vong ở đàn ông.

Nghiên cứu trên đã được đăng trên tạp chí American Chemical Society.  
V.S