



وقتی گوجه فرنگی‌ها برای دیر فاسد شدن بنفش می‌شوند

دانشمندان اظهار داشتند که آنتی اکسیدانهای موجود در گوجه فرنگیهای بنفش اصلاح شده ژنتیکی می‌تواند زمان مجاز نگهداری آن را دو برابر کرده و آن را از 21 روز به 48 روز افزایش دهد.

راهکاری برای درمان میوه‌های نرم

وقتی گوجه فرنگی‌ها برای دیر فاسد شدن بنفش می‌شوند

دانشمندان اظهار داشتند که آنتی اکسیدانهای موجود در گوجه فرنگیهای بنفش اصلاح شده ژنتیکی می‌تواند زمان مجاز نگهداری آن را دو برابر کرده و آن را از 21 روز به 48 روز افزایش دهد.

به گزارش خبرگزاری مهر، براساس اظهارات دانشمندان رنگدانه‌های گوجه فرنگی بنفش آن را از فرآیند بیش از حد رسیدن شدن باز داشته و مزه بهتری دارد، چرا که این فرآیند در نهایت به فاسد شدن محصول گوجه فرنگی می‌انجامد.

مطالعات پیشین روی گوجه فرنگی‌های بنفش اصلاح شده ژنتیکی نشان داده بود که وجود آنتوسیانین در این محصول عمر موشهای مستعد سرطان را طولانی می‌کند.

محققان در مرکز جان اینز نورویچ اظهار داشتند که یک راه برای بهبود زمان نگهداری این است که گوجه فرنگی را وقتی که هنوز کال است بچینیم و شرایط رسیده شدن را برای آنها به صورت مصنوعی با اتیلن فراهم کنیم اما نتیجه این امر از دست رفتن طعم است.

یک روش دیگر رشد گونه‌هایی است که هرگز به طور کامل رسیده نمی‌شوند، اما این گونه‌ها نیز هرگز طعم کامل ندارند.

در تحقیقات منتشر شده در مجله بیولوژی امروز، ماده آنتوسیانین به عنوان عامل کند شدن فرآیند بیش از حد رسیده شدن گوجه فرنگی‌های بنفش عنوان شده است که موجب می‌شود زمان نگهداری آن طولانی بوده و مزه به طور کامل بدست آید.

آنتوسیانین در پرتقال خونی، گیلان، توت فرنگی و سایر خوراکی‌های قرمز و بنفش رنگ مانند چای ترش یافت می‌شود و این احتمال وجود دارد که این ماده میزان خطر ابتلا به عوارض قلبی و چاقی مفرط را کاهش دهد. انواع مختلفی از رژیم‌های غذایی ویژه لاغری وجود دارد که در همه آنها ادعا شده رعایت آنها باعث می‌شود افراد وزن کم کنند.

محققان همچنین دریافتند که گوجه فرنگیهای بنفش کمتر از گوجه فرنگیهای قرمز مستعد ابتلا به بیماریهای پس از برداشت هستند، یکی از مهمترین بیماریهای پس از برداشت کپک خاکستری است که توسط قارچ " Botrytis cinerea " ایجاد می‌شود.

آنها اظهار داشتند که گوجه فرنگیهای قرمز را می‌توان برای ظرفیت آنتی اکسیدان آنها مورد بررسی قرار داد چرا که گفته می‌شود این گوجه فرنگی‌ها دارای بیشتری ترکیبات آنتی اکسیدان هستند.

نتایج این تحقیقات را می‌توان برای سایر میوه‌های نرم چون توت فرنگی و سایر گونه‌های گوجه فرنگی که در تنوع ترکیبات غنی هستند مورد استفاده قرار داد.

یانگ زانگ نویسنده اصلی این تحقیقات اظهار داشت که ضررهای پس از برداشت در نتیجه فساد محصول برای فروشگاه‌ها و کشاورزها یک مشکل جدی است که حتی افزایش زمان نگهداری تا یک روز نیز می‌تواند برای آنها شرایط بسیار متفاوت و مطلوبی رقم بزند.