



گوجه فرنگی های سیاه تولید شد / یک ابرغذایی نیاز از تغییرات ژنتیکی

پس از تولید گوجه فرنگی های تراریخته به رنگ بنفش اکنون دانشمندان گوجه فرنگی های سیاه را تولید کرده اند.

پس از تولید گوجه فرنگی های تراریخته به رنگ بنفش اکنون دانشمندان گوجه فرنگی های سیاه را تولید کرده اند. به گزارش خبرگزاری مهر، محققان پیش از این هویج بنفش، کدوی زرد و مارچوبه سفید رنگ را تولید کرده اند. به گفته محققان گوجه فرنگی های سیاه رنگ از گوجه های قرمز معمولی سالم تر هستند. این گوجه فرنگی های جدید در ابتدای رشد خود سبز هستند اما به تدریج رنگ آنها به سیاهی کشیده می شود. این محصول جدید که "رز نیلی" نام گرفته توسط پژوهشگران دانشگاه اورگان در آمریکا کشت شده و در سال جاری روانه بازارهای اروپا خواهد شد. این گوجه فرنگی های غیر معمولی که حاصل پیوند گیاهان گوجه فرنگی قرمز و بنفش است یک ابرغذای جدید تلقی می شود. دانش پژوهان گوجه فرنگی های بنفش حاوی آنتوسیانین- آنتی اکسیدانی که گفته می شود می تواند با چاقی و دیابت مبارزه کند- را با گوجه فرنگی قرمز معمولی پیوند زدند. گفته می شود که این گوجه فرنگی های سیاه به شیرینی گوجه های معمولی نیستند اما خوش مزه اند و برای استفاده در سالاد بسیار مطلوب به نظر می رسند. اگرچه گوجه فرنگی های تیره دیگری نیز در بازار دیده می شود اما رز نیلی تنها گوجه فرنگی سیاه واقعی و تیره ترین محصول از این نوع است که تا کنون کشت شده. این گوجه فرنگی ها توسط پروفیسور جیم میرز و همکارانش در دانشگاه اورگان رشد داده شده است. آنها برخی از گوجه فرنگی ها را با رنگدانه بنفش یافته و آزمایش های آنها نشان داد که آنتوسیانین عامل ایجاد رنگ بنفش است. سپس گوجه فرنگی های بنفش را با برخی گوجه فرنگی های وحشی ترکیب کرده و در نهایت به گونه سیاه این محصول رسیدند. بازارهای انگلیس برای نخستین بار میزبان این محصول خواهند بود.