

تهیه ژنوم فلفل قرمز/ فلفل ها تندتر می شوند

دانش پژوهان علوم زیستی موفق به دستیابی و انتشار ژنوم کامل فلفل قرمز شده اند، کشفی که می تواند نتایج بسیار کاربردی داشته باشد: نتایجی مثل تولید فلفل های تندتر.



دانش پژوهان علوم زیستی موفق به دستیابی و انتشار ژنوم کامل فلفل قرمز شده اند، کشفی که می تواند نتایج بسیار کاربردی داشته باشد: نتایجی مثل تولید فلفل های تندتر.

به گزارش خبرگزاری مهر، این یافته ها به دانشمندان کمک خواهد کرد تا با استفاده از روش های زیست شناسی مولکولی به تحقیقات خود بر روی نسل های جدید فلفل و حتی سایر گیاهان شتاب بیشتری بخشند.

محققان دانشگاه کشاورزی سیچوان چین برای مشخص کردن ژن هایی که مسئول ایجاد ویژگی های مختلف و از جمله آنها طعم «تندی» هستند، 18 نوع فلفل را مورد کشت قرار داده و خصوصیات آنها را با همتهای وحشی شان مورد مقایسه قرار دادند.

در گیاه فلفل، ماده ای به نام «کپسایسین» مسئول تولید گرما و تندی طعم آن است و برای تغییر مقدار آن، ژن مربوطه می تواند توسط دانشمندان، بارها تکرار شده و یا این که حذف شود.

این کشف در کنار یافته های مشابه دیگر می تواند حاکی از آن باشد که فلفل قادر است به عنوان یک گیاه مدل برای مطالعه تکاملی خصوصیات و ترکیبات غیرمعمول سایر گیاهان به کار برده شود.

پژوهشگران دریافته اند که در تاریخچه تکاملی گیاه فلفل، خصوصیت «تندی» یک تغییر و ویژگی ایجادشده نسبتا جدید است. ژنوم فلفل 3.5 برابر بزرگتر از نزدیک ترین خویشاوند آن یعنی گوجه است.