



Anthocyanin là một nhóm sắc tố giúp tăng cường chất chống oxy hóa và tạo nên các màu tím, đỏ hoặc xanh cho nhiều loại trái cây - rau củ. Một số nghiên cứu cho thấy việc hấp thụ anthocyanin trong chế độ ăn uống có thể giúp con người giảm nguy cơ mắc các bệnh tim mạch và ung thư.

Đối với cà chua, mặc dù hầu hết các giống cà chua không sản sinh ra anthocyanin khi kết trái, nhưng giống cà chua tím Indigo Rose lại thể hiện rõ sự tích tụ anthocyanin tùy theo ánh sáng trên lớp vỏ trái cà chua.

Các nhà nghiên cứu tại Viện Di truyền và Sinh học phát triển thuộc Viện Hàn lâm Khoa học Trung Quốc đã nghiên cứu các cơ chế tổng hợp sắc tố của giống cà chua Indigo Rose, xác định các gen quan trọng trong quá trình này, theo đó tạo ra giống cà chua có thịt màu tím giàu anthocyanin trong cả vỏ và thịt của quả cà chua.

Với việc phát hiện cơ chế tổng hợp anthocyanin, nghiên cứu trên cũng mở ra những ý tưởng và phương pháp kỹ thuật mới nhằm tăng cường hàm lượng anthocyanin cho cây trồng.

THANH PHƯƠNG

*(Theo: Báo ảnh Dân tộc và Miền núi – Ngày đưa tin: 12/11/2019)*