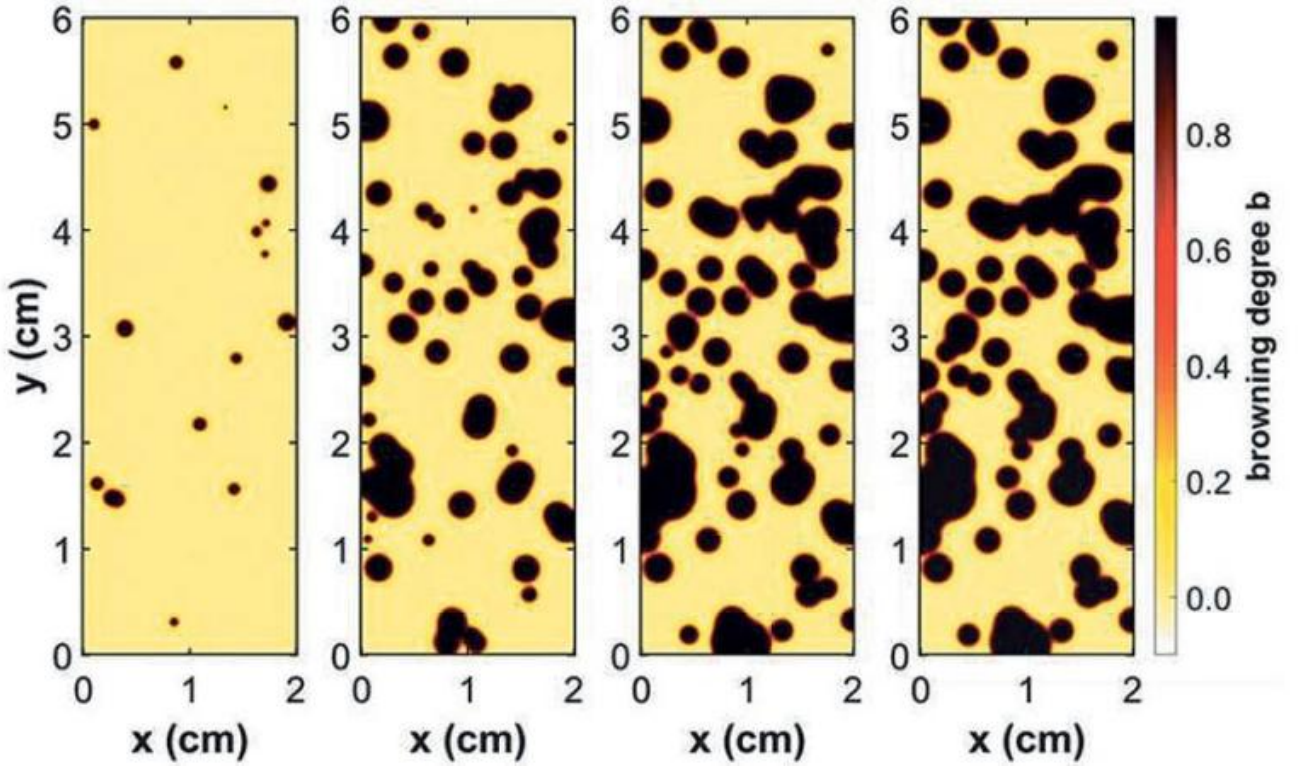


بقع الموز تعالج إهدار الطعام



إعداد: مصطفى الزعبي

خلصت دراسة من جامعة ولاية فلوريدا الأمريكية إلى أن البقع السوداء في قشور الموز هي المفتاح لتقليل أطنان من نفايات الطعام، عن طريق إبطاء تكوين البقع عبر تقليل مستويات الأكسجين في مواقع تخزينها.

ويتحول العديد من الفاكهة إلى اللون البني عند تقطيعها أو إتلافها أو تخزينها لفترات زمنية أطول، وهي عملية يسببها الهواء والتفاعلات الأنزيمية، وتؤدي هذه العملية إلى ما يقدر بنحو 50 مليون طن من نفايات الطعام، حيث يتخلص المستهلكون والمتاجرون من ثمار الموز بسبب مظهرها

وقال د. أوليفر شتاينبوك، المؤلف الرئيسي للبحث: «بالنسبة لعام 2019، قُدر إجمالي إنتاج الموز بـ 117 مليون طن، وعندما ينضج كثيراً، فإنه يشكل العديد من البقع الداكنة المألوفة لمعظم الناس، وغالباً ما تستخدم كمؤشر للنضج. «ومع ذلك، فإن عملية تكوين هذه البقع ونموها والنمط الناتج عنها ظلت غير مفهومة كثيراً حتى الآن

ويخلص العلماء إلى أن «تسمير الفاكهة لا يزال يمثل تحدياً كبيراً لصناعة الأغذية، والتسمير هو طريقة دفاع يقوم بها الجلد لحماية نفسه من الأشعة فوق البنفسجية الضارة».

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.