

طماطم تزيد مضادات الأكسدة 10 أضعاف



وافقت وزارة الزراعة الأمريكية، على طماطم أرجوانية معدلة وراثياً، من قبل مركز جون اينيس، على أنها آمنة وصحية، وتم تعديل جينات الطماطم لزيادة مضادات الأكسدة «الأنثوسيانين» في الطماطم الحالية 10 أضعاف.

ويوجد «الأنثوسيانين» في الكثير من الأطعمة، مثل العنب البري والملفوف الأحمر، وتعد مسؤولة عن الصبغة الأرجوانية في تلك الأطعمة، وقد تم ربطها بمجموعة متنوعة من الفوائد الصحية، بما في ذلك تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسكري.

ولتعديل جينات الطماطم استخدم العلماء جينين من نبات «أنف العجل» وأضيفا إلى الطماطم لتصبح أرجوانية، ما عزز قدرتها على إنتاج الأنثوسيانين.

وأفادت دراسة سابقة عن الآثار الصحية لهذه الطماطم المعززة بالأنثوسيانين على الفئران المصممة للإصابة بالسرطان.

ووجد أن الفئران التي تغذت على نظام غذائي مكمل بالطماطم الأرجوانية تعيش 30% أطول من الفئران التي تتغذى على نظام غذائي منتظم.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.