12 Οκτωβρίου 2013

Η τοματοπατατιά και άλλα φυτά… επιστημονικής φαντασίας- Πρωτόγνωρες ποικιλίες



Πριν από δύο εβδομάδες η βρετανική φυτοκομική εταιρεία Thomson and Morgan ανακοίνωσε ότι δημιούργησε ένα φυτό που παράγει τόσο τομάτες όσο και πατάτες! Το υβριδικό φυτό, που έχει την εύγλωττη ονομασία TomTato – σύντμηση των λέξεων tomato (τομάτα) και potato (πατάτα) – διατίθεται ήδη εμπορικά σε κάθε ενδιαφερόμενο. Δεν είναι όμως το πρώτο «παράξενο» φυτό που

δημιουργείται από τους ειδικούς τα τελευταία χρόνια. Μέσω διασταυρώσεων, γενετικών τροποποιήσεων και άλλων τεχνικών έχουν κάνει την εμφάνιση τους πολλά μη αναμενόμενα είδη. Ας δούμε ορισμένα από αυτά…

Η τοματοπατατιά

Οι δημιουργοί του TomTato διευκρίνισαν ότι το ασυνήθιστο φυτό δεν είναι γενετικά τροποποιημένο, αλλά έχει δημιουργηθεί με την παραδοσιακή τεχνική του μπολιάσματος. Αν και παρόμοια υβριδικά φυτά έχουν δημιουργηθεί στο παρελθόν, είναι η πρώτη φορά που ένα τέτοιο προϊόν αναπτύσσεται σε μαζική κλίμακα για προώθηση στις αγορές.

Προηγούμενες ανάλογες απόπειρες είχαν οδηγήσει σε φυτά, των οποίων τα προϊόντα δεν είχαν καλή γεύση. Ομως τα στελέχη της Thomson and Morgan ισχυρίζονται ότι αυτή τη φορά οι τομάτες του φυτού είναι πιο γευστικές από τις περισσότερες τομάτες που μπορεί να αγοράσει ο οποιοσδήποτε στο μανάβικο της γειτονιάς του. Η δημιουργία της τοματοπατατιάς χρειάστηκε περίπου δέκα χρόνια ερευνών και δοκιμών για να ολοκληρωθεί.

Οι μοβ τομάτες

Ερευνητές στο Πολιτειακό Πανεπιστήμιο του Ορεγκον δημιούργησαν μια ποικιλία μοβ τομάτας. Η φλούδα του καρπού είναι σκούρα σαν μελιτζάνα, ενώ το εσωτερικό προσφέρει ισχυρότερη αντιοξειδωτική δράση από τις παραδοσιακές τομάτες.

Η μοβ τομάτα περιέχει σε υψηλές συγκεντρώσεις ανθοκυανίνες καθώς και σκούρες μοβ χρωστικές που απαντώνται σε φρούτα όπως τα μούρα και τα μαύρα σταφύλια και δρουν ως αντιοξειδωτικά. Η νέα ποικιλία περιέχει και λυκοπένιο, την ουσία που δίνει στις συνηθισμένες τομάτες το κόκκινο χρώμα τους και προσφέρει επίσης αντιοξειδωτική δράση. Η μοβ ποικιλία δεν δημιουργήθηκε με μεθόδους γενετικής μηχανικής, αλλά από διασταύρωση της βιομηχανικής τομάτας με άγριες, σκούρες ποικιλίες. Οι άγριες τοματιές με σκούρους καρπούς είναι γνωστές εδώ και εκατοντάδες χρόνια, ωστόσο ποτέ δεν έφτασαν στο τραπέζι του καταναλωτή επειδή οι τομάτες τους είναι πολύ μικρές και ελαφρώς δηλητηριώδεις, όπως πιστεύεται ότι ήταν κάποτε όλες οι τομάτες.

Οι πετούνιες της… κατάψυξης

Η πετούνια ανθίζει την άνοιξη και τα υπέροχα άνθη της διατηρούνται μέχρι και το φθινόπωρο αλλά μόλις ξεκινούν τα πρώτα κρύα του χειμώνα το φυτό δεν καταφέρνει να επιβιώσει. Μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες εμπορίας φυτών στη Βρετανία, η Van Meuwen, χρηματοδότησε τη δημιουργία μιας νέας, ανθεκτικής στο ψύχος, ποικιλίας πετούνιας.

Οι προσπάθειες των ερευνητών που ανέλαβαν το εγχείρημα ξεκίνησαν το 2003 με συνεχή πειράματα διασταυρώσεων. Τα τελευταία τρία χρόνια οι προσπάθειες

εντάθηκαν και έγιναν καλλιέργειες διαφόρων νέων ποικιλιών σε εξωτερικούς χώρους στη Βρετανία. Μια από τις τελευταίες προσπάθειες αποφασίστηκε να γίνει στους πρόποδες του Βεζούβιου επειδή εκεί, καθ’όλη τη διάρκεια του χειμώνα, οι θερμοκρασίες είναι σταθερά πολύ χαμηλές. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι η ποικιλία που δοκιμάστηκε στο ιταλικό ηφαίστειο καταφέρνει να επιβιώνει σε θερμοκρασίες που αγγίζουν τους -10 βαθμούς Κελσίου. Η ποικιλία ονομάστηκε «Below Zero» (Υπό το Μηδέν) και διατηρεί τα άνθη της ακόμη και μετά από χιονόπτωση ή δριμύ ψύχος. Η εταιρεία διαθέτει ήδη τη νέα... παγωμένη ποικιλία σε όσους θέλουν να βλέπουν πετούνιες στον κήπο τους κατά τη διάρκεια του χειμώνα στην τιμή των 8 ευρώ.

Δημοσιεύτηκε στο HeliosPlus στις 2 Οκτωβρίου 2013

Λαΐνας Θοδωρής

Πηγή: tovima.gr