

Γιατί οι ντομάτες του σουπερμάρκετ είναι άνοστες;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



[img58134_e55470106387dab91d97db82d29735a6_448_510 \(1\)](#)

Γράφει ο Αγρότης ΣΠΙΤΙ ΣΟΥ

Γιατί οι ντομάτες του σουπερμάρκετ είναι άνοστες;

Το παράπονο ότι οι σημερινές ντομάτες δεν είναι όπως παλιά και ότι οι περισσότερες έχουν γεύση «άχυρου» είναι κάτι που ακούγεται συχνά. Μια τέτοια διαπίστωση δεν θα μπορούσε φυσικά να αφήσει ασυγκίνητη την επιστήμη. Αμερικανοί ερευνητές έψαξαν και βρήκαν την άκρη: Ο ένοχος είναι η προσπάθεια των καλλιεργητών να παρουσιάσουν ελκυστικούς καρπούς στα ράφια των σουπερμάρκετ: Οι «εμφανίσιμες» ποικιλίες που προτιμούν να καλλιεργούν φέρουν μετάλλαξη σε ένα βασικό γονίδιο που δίνει στην ντομάτα τη γλυκιά της γεύση.

Για να είναι μια ντομάτα ελκυστική για τον καταναλωτή πρέπει να φαίνεται ζουμερή και κατακόκκινη. Αυτό όμως δεν συμβαίνει σε όλες τις ποικιλίες του δημοφιλούς ζαρζαβατικού. Αντιθέτως, στις περισσότερες από αυτές το αρχικό ανοιχτοπράσινο χρώμα μετατρέπεται καθώς ωριμάζουν σε κόκκινο κατά τόπους, δημιουργώντας αντιαισθητικά «μπαλώματα». Αυτό έκανε τους παραγωγούς πιο προσεκτικούς στην επιλογή των καλλιεργειών τους. Εδώ και 70 περίπου χρόνια οι περισσότεροι άρχισαν να προτιμούν να καλλιεργούν ποικιλίες που έχουν από την αρχή ομοιόμορφο πράσινο χρώμα, καθώς αυτές έχουν την τάση, ωριμάζοντας, να κοκκινίζουν εξίσου ομοιόμορφα – και άρα να φαίνονται πιο λαχταριστές στο ράφι του σουπερμάρκετ.

Εδώ όμως ακριβώς βρίσκεται το «φάουλ», αφού οι ποικιλίες αυτές τείνουν επίσης – όπως αποδεικνύεται πλέον και επιστημονικά – να είναι λιγότερο νόστιμες. Η αιτία αποκαλύπτεται από μελέτη που δημοσιεύθηκε στην επιθεώρηση «Science». Ερευνητές του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας στο Ντέιβις, με επικεφαλής την Αν Πάουελ, αποφάσισαν να ελέγξουν το γονιδιακό υπόβαθρο της διαδικασίας ωρίμανσης της ντομάτας. Έτσι ανακάλυψαν ότι στην καρδιά αυτού του μηχανισμού βρίσκεται ένα γονίδιο το οποίο κωδικοποιεί μια πρωτεΐνη που ονομάζεται GLK2, η οποία αυξάνει τη φωτοσυνθετική ικανότητα του καρπού, ενισχύοντας παράλληλα την παραγωγή σακχάρων και πρωτεϊνών.

Όπως διαπίστωσαν, ωστόσο, οι ειδικοί, η μετάλλαξη του γονιδίου που οδηγεί σε ομοιόμορφη ωρίμανση «κλείνει το διακόπτη» της GLK2, μειώνοντας ουσιαστικά την παραγωγή αυτών των δύο συστατικών που είναι καθοριστικά για τη νοστιμιά της ντομάτας. Η επιλογή των παραγωγών υπέρ της εμφάνισης οδήγησε δηλαδή ουσιαστικά – και χωρίς κανείς να το θέλει ή να το έχει σκεφτεί – στην απώλεια της γεύσης. Οι συγγραφείς της μελέτης πάντως επιμένουν ότι υπάρχει σωτηρία. Θεωρούν ότι με την κατάλληλη «ρύθμιση» των επιπέδων της GLK μέσω των μονοπατιών έκφρασης του γονιδίου οι γοητευτικά ώριμες ντομάτες μπορούν επίσης να αποκτήσουν και την ανάλογη γλύκα.

Πηγή: enallaktikos.gr