

21 Οκτωβρίου 2017

ΗΠΑ: Γενετικά τροποποιημένα μήλα που δεν αποκτούν καφέ χρώμα όταν κόβονται

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Από τον ερχόμενο Νοέμβριο, η ποικιλία «αρκτικό μήλο» θα πωλείται σε περίπου 400 σουπερμάρκετ σε όλες τις Ηνωμένες Πολιτείες. Ο Κάρτερ εκτιμά ότι η φετινή συγκομιδή των περίπου 80 κιλών μήλων θα διατεθεί στην αγορά για περίπου 12 εβδομάδες. Πρώτα θα διατεθεί στην αγορά η ποικιλία Golden Delicious και στη συνέχεια η Granny Smith το 2018.

Το «αρκτικό μήλο», μια ποικιλία που έχει τροποποιηθεί γενετικά ώστε να μην αποκτά ποτέ καφέ χρώμα, ακόμα και όταν κόβεται σε κομμάτια, βγαίνει στο εμπόριο τον Νοέμβριο στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Η ποικιλία αναπτύχθηκε ως μέσο για την αύξηση της κατανάλωσης μήλων από πιο επιλεκτικούς αγοραστές, μειώνοντας παράλληλα τα απόβλητα τροφίμων. «Ο αριθμός των μήλων που σπαταλιούνται είναι τεράστιος», δήλωσε ο Νιλ Κάρτερ, πρόεδρος της εταιρείας που σχεδίασε την ποικιλία. «Αναζητούσαμε τρόπους για να επαναπροωθήσουμε στην αγορά τα μήλα και να τα κάνουμε πιο βολικά για τον καταναλωτή», πρόσθεσε.

Από τον ερχόμενο Νοέμβριο, η ποικιλία «αρκτικό μήλο» θα πωλείται σε περίπου 400 σουπερμάρκετ σε όλες τις Ηνωμένες Πολιτείες. Ο Κάρτερ εκτιμά ότι η φετινή συγκομιδή των περίπου 80 κιλών μήλων θα διατεθεί στην αγορά για περίπου 12 εβδομάδες. Πρώτα θα διατεθεί στην αγορά η ποικιλία Golden Delicious και στη συνέχεια η Granny Smith το 2018.

Η εταιρεία ελπίζει ότι αυτή η νέα προσέγγιση θα δελεάσει τους καταναλωτές φρούτων. «Η κατανάλωση μήλων σημειώνει πτώση σε κατά κεφαλή βάση, τις τελευταίες δεκαετίες, επειδή δεν θεωρούνται βολικά», δήλωσε ο Κάρτερ. «Όταν άρχισαν να πωλούν ήδη κομμένα καρότα, η κατανάλωσή τους υπερδιπλασιάστηκε». Η νέα ποικιλία μήλων θα πωλείται επίσης σε φέτες.

Όταν κόβουμε το μήλο, το εσωτερικό του έρχεται σε επαφή με τον αέρα. Όταν η τυροσίνη και η ταννίνη, που περιέχονται στο μήλο, εκτεθούν σε οξυγόνο, οξειδώνονται και μετατρέπονται σε πολυφυνόλη και μελανίνη, προσδίδοντας στο μήλο το σκούρο καφέ χρώμα. Αν και η νέα ποικιλία μπορεί να προσελκύσει καταναλωτές που τους απωθεί το καφέ χρώμα, το γεγονός ότι πρόκειται για γενετικά τροποποιημένο προϊόν ενδέχεται να αποθαρρύνει άλλη μερίδα αγοραστών.

«Υπάρχουν σίγουρα άνθρωποι ενάντια σε αυτό που κάνουμε», δήλωσε ο Κάρτερ. «Αλλά αυτή η μερίδα ανθρώπων ήταν μεγαλύτερη πριν από δύο χρόνια ή πέντε χρόνια. Μόλις οι άνθρωποι γευτούν το μήλο, συνήθως καταλαβαίνουν ότι δε διαφέρει σε κάτι από ένα κοινό μήλο».

Πηγή: naftemporiki.gr