



## تولید سیبی که سیاه نمی شود

از ماه فوریه در فروشگاه های آمریکا سیبی تراریخته عرضه می شود که پس از برش تا سه هفته سیاه نمی شود.

به گزارش ایسکانیوز، ژنی که باعث قهوه ای شدن سیب پس از برش آن می شود در این نوع سیب ها که نامیده می شود، خاموش شده است.

به عبارت دیگر این سیب ها با برش تغییر رنگ نمی دهند. بلکه رنگ آنها زمانی تغییر می کند که واقعا فاسد شده باشند. هنگامیکه سلول های سیب به دلیل برش دچار آسیب می شوند آنزیم اکسید پلی فنول چفعل و انفعالی شیمیایی در این میوه را آغاز می کند که به قهوه شدن آن منجر می شود.

اما در سیب های این آنزیم وجود ندارد زیرا ژن مسئول تولید آن خاموش شده است.

این نوع سیب را می توان در هر نقطه ای کاشت. برای نخستین مرتبه در پاییز ۲۰۱۶ میلادی به طور تجاری کشت شد و اکنون محصول آن آماده فروش است.

۲۰۰/۲۰۲

منبع: مهر