

Любители кетчупа и томатного соуса чили могут получить новый продукт благодаря современным методам генной инженерии. Ученые говорят, что могут создать пряные помидоры для тех, кто любит подобный вкус.

В новой статье, опубликованной в Trends In Plant Science, исследователи предполагают, что, изучая ДНК перца чили, который является своего рода двоюродным братом томата, могут создать гибрид. Если с помощью редактирования ДНК добавить помидорам капсаициноиды – соединения, которые вызывают жжение во рту, когда мы едим что-то острое, можно наладить коммерческое выращивание пряных помидоров, наиболее подходящих для кетчупов и других аналогичных соусов.

«Генетическое добавление капсаициноидов помидорам облегчит и удешевит производство этого соединения, которое имеет очень интересные применения», – заявил старший автор исследования Агустин Зёгон (Agustin Zsögön).