



A GM-gabona hőálló, ami növeli a tápértékét

Wagdy Sarabei

Az eredeti dokumentum megtalálható:
<http://www.scidev.net/>

A GM-búza egy olyan táplálkozási enzimet tartalmaz, amely képes ellenállni a forralásnak. A tudósok genetikai módosítást végeztek búzán és árpán azért, hogy a magvak főzés után is tartalmazzanak egy táplálkozási szempontból fontos enzimet.

A fitáz enzim segíti a cink és a vas felszívódását és a kutatók szerint ezek a növények használhatóak lennének az étrend ásványianyaghiányának enyhítésére, ami 2-3 milliárd embert érint világszerte, elsősorban a fejlődő országokban. Búzában a fitáz enzim 63°C fokon elveszti hatékonyságát.



Aspergillus fumigatus

A Henrik Brinch-Pedersen által vezetett csapat a Dán Mezőgazdaság-tudományi Intézetben az *Aspergillus fumigatus* gombából származó fitáz gén beültetésével olyan genetikailag módosított (GM) növényeket állított elő, amelyek fitáz enzime 89°C-ig stabil



marad. A GM-búzából származó lisztben akár hatszor annyi fitáz enzim is lehet, mint a nem GM-búzalisztben.

Brinch-Pederson csapata azt is kimutatta, hogy a GM-búzamagok még 20 perces forralást követően is jelentős mennyiségű ásványi anyag felszívódását lehetővé tevő fitáz enzimet tartalmaznak. A forralási próba 42%-kal csökkentette a magvak fitátartalmát, ami hasonló a forralással nem kezelt, nem GM-magvak fitátartalmához.



Henrik Brinch-Pedersen

A szegény országokban a nők és gyermekek vérszegénységének fő oka a vashiány, amely akadályozhatja a gyermekek fejlődését, felnőtteknél pedig krónikus fáradtságot okozhat (lásd: a GM-kukorica „segíthet a vashiány elleni harcban”). A cinkhiány növeli az emberek fogékonyságát a tüdőgyulladásra és hasmenésre, amelyek a gyermekkori halálozás fő okai a fejlődő országokban (lásd: a cink „biztonságosan” megvédi a HIV-pozitív gyermekeket a halálos betegségektől).

A SciDev.Net-nek adott interjújában Brinch-Pedersen elmondta, hogy csapata kifejlesztette a hőstabil fitázzal rendelkező GM-árpát is, és ugyanezt tervezik elvégezni a rizzsel is. Ezek az eredmények június 2-án jelentek meg a *Journal of Agricultural and Food Chemistry* nevű folyóiratban.