موز مبتكر يقاوم التلف ويبقى طازجا 24 ساعة... إليك التفاصيل

نجح فريق من العلماء البريطانيين في تطوير نوع جديد من الموز يحتفظ بلونه الأصفر وقوامه الطازج لمدة قد تصل إلى 24 ساعة بعد تقشيره.

وكشفت صحيفة "Sunday on Mail The' أن:'شركة التكنولوجيا الحيوية "تروبيك"، ومقرها نورويتش، تمكنت من تعديل جينات الموز بحيث لا يصبح بنيا أو طريا بسرعة، حتى عند تقطيعه".

وقال جيلاد غيرشون، الرئيس التنفيذي لشركة "تروبيكا":"لا مزيد من الموز اللزج والبني! يظل صنفنا طازجا لمدة 12 ساعة على الأقل بعد التقشير والتقطيع، وحتى بعد 24 ساعة يظهر لونا بنيا أقل بنسبة 30 بالمئة".

وأكد أن هذا الموز المعدّل يحتفظ بالطعم والرائحة والقوام نفسه، لكنه لا يتعرض للتلف السريع، ما يجعله خيارا مثاليا لسلطات الفاكهة والمنتجات المعبأة مسبقا، ويفتح سوقا جديدة للموز عالميا.

وطوّرت "تروبيك" هذا النوع من الموز عبر استهداف الجينات المسؤولة عن إنتاج إنزيم "أوكسيديز البوليفينول"، المسؤول عن تغير اللون إلى البني، وتعطيله، وتختلف هذه التقنية عن التعديل الوراثي التقليدي، إذ إنها تعتمد على تعديلات دقيقة داخل الجينات الموجودة في الموز دون إدخال أي مادة وراثية غريبة.

وقد حصلت تروبيك بالفعل على الموافقة لتسويق الموز في الفلبين وكولومبيا وهندوراس والولايات المتحدة وكندا، حيث من المتوقع أن يُطرح في الأسواق خلال الشهر الجاري.

ورغم توفر الموز الجديد في العديد من الدول، إلا أن المستهلكين في المملكة المتحدة قد يضطرون إلى الانتظار حتى منتصف عام 2026 لتجربته، نظرا لحظر بيع الفواكه المعدلة وراثيا حاليا. ومع ذلك، فإن "مشروع قانون الزراعة الدقيقة"، الذي يناقش حاليا في البرلمان، قد يسمح ببيعه مستقبلا، ومن المتوقع إقراره لاحقا هذا العام.

ولا تقتصر جهود تروبيك على منع تحوّل الموز إلى اللون البني، بل تعمل أيضا على مشروع لإبطاء نضجه، بحيث يظل أخضر اللون لفترة أطول، ما يساعد في تقليل الهدر، إذ يعتبر 20 بالمئة من الموز غير صالح للأكل عند وصوله إلى المتاجر.