

Pozrite si tento email vo vašom prehliadači.



Vedeli ste, že zelenina sa postupne zbavuje horkosti?

Ružičkový kel sa bežne spája s horkou chuťou, **dnešné odrody sú však oveľa jemnejšie ako v minulosti**. Horkosť spôsobujú prirodzene sa vyskytujúce chemické zlúčeniny, vďaka ktorým je zelenina menej príťažlivá pre predátorov rastlín (a tiež pre ľudí).

Na zlepšenie chuti hľadali šľachtitelia staré odrody s nízkou hladinou „horkosti“ a skrížili ich s modernými odrodami. **Výsledkom je ružičkový kel, v ktorom sa spájajú vynikajúce agronomické vlastnosti s miernejšou horkosťou** [1].

Inovácie v oblasti šľachtenia rastlín umožňujú rýchlejší vývoj zeleniny vhodnej pre meniace sa požiadavky spotrebiteľov. Medzi nedávne príklady patrí **eliminácia horkosti čakanky a čakanky štrbákovej pomocou technológie CRISPR/Cas9** [2].



Video od Maddie Moateovej: Ako rastie ružičkový kel?

[1] Glukozinoláty sinigrín a progoitrín sú dôležitými determinantmi preferencií chuti a horkosti ružičkového kelu – Van Doorn a kol. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (Časopis pre potravinárstvo a poľnohospodárstvo)

[2] Menej horká čakanka a čakanka štrbáková vďaka vypnutiu „horkých génov“ pomocou technológie CRISPR/Cas9 – ILVO Vlaanderen (Flámsky výskumný ústav pre poľnohospodárstvo, rybolov a potraviny).

Ak nechcete viac dostávať tento newsletter, odhláste sa kliknutím na tento [odkaz](#).