Akceptuję
W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej Polityce Prywatności

Czemu schłodzone pomidory tracą smak?

Zmiany w zakresie syntezy związków lotnych oraz zmian przejściowych metylacji DNA wiąże się z pogorszeniem smaku pomidorów.

W wyniku schłodzenia pomidorów poniżej temperatury 12°C dochodzi do wytwarzania związków odpowiedzialnych za smak.

Przedstawiciele Uniwersytetu Cornella oraz Florydzkiego i badacze z Chin uważają, iż wskutek schłodzenia w lodówce domowej lub przemysłowych magazynach dochodzi do obniżenia liczby transkryptów (kopie nici matrycowej DNA o sekwencji takiej samej jak sekwencja nici kodującej) enzymów, które syntezują kluczowe związki lotne i czynników transkrypcyjnych znaczących dla procesu dojrzewania.

Badacze z pisma PNAS zaobserwowali, iż po upływie 7 dniu w trakcie, których przechowywano w temp. ok. 4°C, pomidory traciły pewną część związków odpowiedzialnych za ich specyficzną woń. W wyniku przywrócenia na parę dni temp. 20°C okazało się, iż ekspresja tylko niektórych genów wracała do stanu początkowego, co wpływało na ocenę konsumentów. Po przeprowadzonych testach smakowych, do których przystąpiło 76 osób, zauważono, że pomidory świeże były lepsze od schłodzonych.

Należy zaznaczyć, iż nie dochodzi do utraty związków zapachowych wskutek chłodzenia pomidorów przez 3 dni. Przedstawiciel Uniwersytetu Florydzkiego Denise Tieman stwierdza, że następuje przejściowy wzrost metylacji promotorów (regiony genów inicjujące transkrypcję) w wyniku spadku temperatury.

W chwili obecnie prowadzone są badania, których celem jest wyhodowanie pomidorów, które nie będą tracić właściwości zapachowo-smakowych podczas chłodzenia.

Źródło: PhysOrg

http://laboratoria.net/aktualnosci/26308.html

27-03-2025

Jak otworzyć laboratorium?

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.

26-03-2025

Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.

26-03-2025

W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.

26-03-2025

Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...

W aż puli 66 mln zł.

26-03-2025

Błonica - choroba groźna także dla dorosłych

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.

26-03-2025

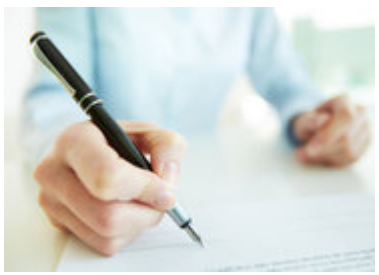
87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.

26-03-2025

Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy

Zabija grzyby oporne na wiele leków.

Informacje dnia: Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny

Partnerzy