

Công nhận giống bắp mới màu đỏ chứa chất chống oxy hóa



Giống bắp đỏ có thể ăn sống ngay mà không cần qua chế biến

Cục Trồng trọt (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) mới đây đã công nhận giống bắp Nữ Hoàng Đỏ có nguồn gốc từ Thái Lan, do Công ty TNHH Hạt giống Nova đem về, được lưu thông và trồng trọt sản xuất tại Việt Nam.

Ông Trần Viết Kiên, Giám đốc công ty TNHH Hạt giống Nova, cho biết, bắp có chứa nhiều sắc tố anthocyanin có lợi cho cơ thể. Đây là

hợp chất màu hữu cơ có nguồn gốc tự nhiên, thuộc nhóm flavonoid.

Theo các nghiên cứu khoa học, anthocyanin là hợp chất có nhiều hoạt tính sinh học quý như khả năng chống oxy hóa cao nhờ hạn chế sự hình thành gốc tự do, tăng cường sức đề kháng, có tác dụng làm bền thành mạch, chống viêm, hạn chế sự phát triển của các tế bào ung thư, tác dụng chống các tia phóng xạ...

Ông Kiên cho biết thêm, bắp chỉ nên hấp cách thủy 20 phút, nướng lò vi sóng trong 4 phút, nướng thường 15 phút. Thậm chí, bắp có thể ăn tươi, làm salad, sinh tố, súp... mà không nên nấu vì sẽ làm phai đi bớt màu đỏ và nhiều dưỡng chất.

Theo ông Nguyễn Như Cường - Quyền Cục trưởng Cục Trồng trọt, các cuộc khảo nghiệm đã chứng tỏ bắp Nữ Hoàng Đỏ phù hợp với thổ nhưỡng, môi trường của vùng Đông Nam Bộ, góp phần bổ sung cho ngành nông nghiệp trong nước nguồn giống mới, có giá trị dinh dưỡng và kinh tế cao.

Theo Báo KH&PT