切開不會變褐色 基因改造蘋果下月美國發售
作者是 Alan K Chow
週四, 26 一月 2017 21:14 - 最近更新 週四, 16 三月 2017 12:37

切開不會變褐色基因改造蘋果下月美國發售

（華盛頓電）蘋果切開接觸到空氣後，果肉很快會變成褐色，雖然沒有害但不美觀，加拿大奧克納根特殊品種水果公司，因此開發出一種基因改造蘋果，切開啓放置空氣中3
周也不會生鏽變色，並將於2月在美國上市；3種基因改造蘋果分別是金冠蘋果(Golden Delicious)、澳洲青蘋果(Granny
Smith)及富士蘋果(Fuji) ；蘋果將一併採用北極蘋果(Arctic R apple)為品牌銷售。

3種蘋果會以預先切開放入袋中的方式出售，因此消費者可以看到果肉的狀況，2月會有大約500袋、每袋重約40磅的切片蘋果在美國中西部商店發售；一般蘋果果肉
之所以會變色，主要是由於當中的PPO酵素氧化後會與多酚類基質産生化學反應，結果導致果肉變成褐色，北極蘋果經過基因改造後抑制PPO的産生，變色速度比一
般蘋果慢，可放置多達3周才會完全氧化。

 1 / 1