

Cientistas descobrem por que tomates de supermercado não têm gosto

29/06/2012 - A diferença de sabor do tomate de supermercado para o da horta tem a genética como explicação. Uma equipe internacional de pesquisadores identificou que as mutações genéticas responsáveis pela maturação uniforme da fruta também acarreta na menor quantidade de açúcar no tomate.

[Siga a SECTI-AM no Twitter!](#)

Durante décadas, produtores de tomate vêm selecionando variedades que são uniformemente verdes antes de amadurecerem. Desta forma, as frutas podem ser colhidas, ao mesmo tempo. Outro benefício, é que com a uniformidade, é mais fácil para o produtor decidir se a fruta está madura ou pronta para ser vendida. Porém, esta característica também resulta na redução inesperada nos açúcares que compromete o sabor da fruta fresca e da sua conveniência para o processamento.

Isto acontece porque o gene responsável por esta maturação uniforme também faz com que os cloroplastos da fruta (organela responsável pela fotossíntese) não sejam tão desenvolvidos nem tão abundantes quanto nos tomates selvagens.

“Tomates com cloroplastos mais desenvolvidos têm melhor fotossíntese, fixam mais carbono em açúcares e sintetizam mais licopeno. Como resultado são mais doces”, disse ao iG Ann Powell, bioquímica da Universidade da Califórnia e autora do estudo publicado hoje no periódico científico Science. A pesquisadora afirma ainda que 80% do açúcar encontrado na fruta vêm da fotossíntese das folhas, onde o açúcar é produzido.

Ann Powell afirma que as informações sobre o gene responsável pelo doce das variedades selvagens e tradicionais fornece uma estratégia para recuperar as características de qualidade que tinham sido criadas, sem saber, nos tomates modernos cultivados.

Fonte: iG - Último Segundo, por Maria Fernanda Ziegler

