

02 aprile 2014

SVILUPPATA NUOVA VARIETÀ DI MINI PEPERONE SUPER SALUTARE



Una nuova varietà di peperone, il cui germoplasma è stato denominato "509-45-1", è stata sviluppata dalla pianta originaria *Capsicum annum*, ma il frutto che ne deriva - di piccole dimensioni (peso inferiore a 1 grammo) e colore rosso - contiene altissime concentrazioni di capsinoidi, i principi attivi della famiglia dei peperoni. Tali concentrazioni si trovano sia quando il peperone è immaturo sia quando è maturo.

"Il rilascio di 509-45-1 fornirà ai ricercatori e coltivatori di piante una nuova fonte di capsinoidi, facilitando così la produzione e ulteriori ricerche su questi composti biologicamente attivi non piccanti", spiega Robert L. Jarret dell'Università del Maine (UM) – SDA/Agricultural Research Service di Griffin (Georgia), che ha collaborato con Jason Bolton e L. Brian Perkins del Department of Food Science and Human Nutrition alla UM.

La capsaicina – il composto piccante che si trova generalmente nella famiglia *Capsicum* che comprende peperoni e peperoncini – ha diversi vantaggi di tipo salutistico, tuttavia il suo utilizzo sia come ingrediente alimentare che farmaceutico è stato limitato proprio a causa del gusto pungente.

I capsinoidi non piccanti, invece, sono stati isolati da un peperone di tipo dolce.

Gli effetti che offrono sono molti simili alla capsaicina in termini di bioattività e sono in grado di fornire un'eccellente attività antiossidante, migliorare la funzione surrenale, promuovere il metabolismo e persino sciogliere l'accumulo di grasso.

Gli scienziati, dal 2005, hanno provato varie sperimentazioni per dare vita a questa eccezionale varietà che si è dimostrata come un vero e proprio concentrato di salute.

Piccoli quantitativi di sementi del 509-45-1 sono disponibili a scopi di ricerca presso il dottor Robert L. Jarret. Il materiale genetico è stato depositato nella banca del gemoplasma ed è disponibile, anch'esso, a scopi scientifici e per studi attinenti agli effetti dei capsinoidi sulla salute umana.

da Lastampa.it, 31/03/2014