Новые сорта нута содержат на 75% больше белка

Калифорнийская селекционная компания NuCicer разработала нут с содержанием белка на 75% выше, чем у обычных сортов. Новый нут не содержит ГМО и выведен естественным образом с использованием дикого генетического разнообразия, производя высокорентабельный белок.

Стремясь превзойти сою, пшеницу и горох, селекционеры NuCicer сообщают, что ее новые сорта со сверхвысоким содержанием белка снизят стоимость белка нута почти вдвое. Для этого компания использует методы «ускоренного размножения на основе геномики» для оптимизации естественного генетического разнообразия. Это позволяет сократить традиционный 10-летний цикл размножения до 24 месяцев.

Компания потратила более десяти лет на сбор крупнейшей в мире коллекции дикорастущих растений-предшественников культурного нута, и в настоящее время работает над повышением урожайности и стабильности производства за счет повышения тепло- и засухоустойчивости. В настоящее время компания масштабирует операции, планируя коммерческое производство в 2023 году.

По данным компании, нут уже является третьей наиболее широко выращиваемой зернобобовой культурой и представляет собой устойчивый, функциональный ингредиент, способный фиксировать азот. Изучая генетический потенциал нута, инновации NuCicer могут дать этой культуре большие возможности вскоре стать лидером в области альтернативных белков.