

植物種苗電子報

發行人：郭華仁

執行編輯：盧友瑄

台灣大學農藝學系種子研究室

種苗市場

- [紫番茄的保健潛力](#)

紫番茄的保健潛力

美國奧勒崗州立大學([Oregon State University](#)，OSU)的研究人員成功研發出含有花青素的紫番茄，花青素是紅酒中也存在一種有益健康的色素，可抗氧化防止心血管疾病。

OSU 的蔬菜育種教授 Jim Myers 解釋，在美國一般家庭種植或是食用的番茄品種並未含任何花青素。這次藉由傳統育種的方式，成功育成含花青素的番茄，可以幫助研究人員建立含有其他營養成分的新品種，無論是在家庭種植或是食品工業上皆可應用。

花青素使得藍莓以及葡萄有紫藍以及紅色的外表。根據 Myers 的說法，這些色素可以保護人體避免受到氧化傷害，氧化可能導致心臟疾病或是癌症。Myers 說道：「蕃茄的消費量在世界上僅次於馬鈴薯，在美國食用量則是第一，2003 年每人食用 89 磅番茄，如果我們提升番茄的營養含量，將會有無以數計的人們受惠。」

OSU 的研究人員針對蕃茄中一個少被研究的基因 “anthocyanin fruit” (Aft)，成功建立其遺傳模式。某番茄遺傳材料由野生近緣種得到果實具

花青素的特性以及 Aft 基因，Myers 和他的研究所學生就拿來與馴化種蕃茄交配育成紫番茄，該紫番茄含有紫色素，並具有 Aft 基因。

這是 OSU 長久蔬菜育種歷史產物下的最新發明，超過四十年的努力，OSU 蔬菜育種家 W.A. Frazier, James Baggett,到今日的 Myers，已經建立了 12 種以上可家庭種植或是商業番茄品種。

協助 Myers 這個研究的是研究所學生 Carl M. Jones 以及 Peter Mes。

Mes 目前正進行其博士論文，育成新的雜交番茄，不僅要分析水果中花青素的抗氧化作用，也研究另一種植物營養素類胡蘿蔔素(carotenoids)。

Myers 表示：「醫藥以及營養研究企業皆對植物營養素在提升健康的作用上有極高的興趣，我們高興能利用傳統的植物育種技巧，在蕃茄這作物上有所成就。」

資料來源：

<http://www.seedquest.com/News/releases/2006/november/17590.htm>

電話：02- 3366 4770

傳真：02- 2365 2312

本版網址：<http://e-seed.agron.ntu.edu.tw/0042/20042.pdf>