

ATENEIO FRIULANO

Il segreto del colore delle pesche? È in un gene

Scoperto il gene responsabile del colore, bianco o giallo, della polpa delle pesche. A fare luce su una delle più importanti caratteristiche di qualità di questi frutti è stato un gruppo di ricercatori dell'Università e dell'Istituto di Genomica applicata di Udine e del Centro di ricerca per la frutticoltura di Roma. La scoperta fornirà informazioni utili per il miglioramento genetico e per ottenere frutti di pesco di elevata qualità. Il team impegnato nello studio è guidato da Giannina Vizzotto e Michele Morgante del Dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'ateneo friulano. La ricerca è stata pubblicata dalla rivista scientifica "The Plant Journal".

Le pesche originarie erano bianche. «Nel corso del tempo – spiegano Vizzotto e Morgante – sul gene sono intervenute tre mutazioni genetiche diverse e indipendenti, ciascuna delle quali ha indotto una perdita di funzionalità della proteina e, di conseguenza, la comparsa del colore giallo nella polpa dei frutti a seguito della mancata degradazione dei pigmenti. Mentre le pesche bianche, grazie alla presenza dei prodotti di degradazione dei carotenoidi, sono più profumate e gradevoli (rendendo i fiori più attrattivi per gli insetti), le pesche gialle, in cui tali prodotti mancano, risultano di più facile conservazione».