

Freiberger Forscher entschlüsseln den einzigartigen Geschmack der Erdbeeren

Freiberger Forscher entdecken das Geheimnis des Erdbeergeschmacks - Neue Erkenntnisse über Biomarker und Qualität. Erfahren Sie mehr hier!

Die süßen Geheimnisse der Erdbeeren: Freiberger Forscher enthüllen die Wissenschaft hinter dem Geschmack

Erdbeeren werden von vielen geliebt, aber wussten Sie, dass ihr Geschmack in der Haut steckt? Forscher der Bergakademie Freiberg haben erstaunliche Entdeckungen gemacht, die die Qualität und den Geschmack dieser Frucht bestimmen.

Am 06.07.2024 wurden Ergebnisse veröffentlicht, die zeigen, dass Biomarker in der Erdbeerhaut den Geschmack maßgeblich beeinflussen. Pelargonidin-3-O-malonyglucosid, ein spezielles Molekül, das in der Haut gefunden wurde, hat antioxidative Eigenschaften. Dies bedeutet, dass es freie Radikale binden kann, was entzündungshemmend und gefäßschützend wirkt.

Die Forscher haben gemeinsam mit Kollegen der Universität Belgrad 25 neuartige Erdbeersorten untersucht. Dank modernster Technologie, insbesondere dem Massenspektrometer, konnten sie die Konzentration und Verteilung der Biomarker in den Früchten genau bestimmen.

Diese Erkenntnisse haben nicht nur Auswirkungen auf die Züchtung von ertragreichen und nährstoffreichen Erdbeersorten, sondern ermöglichen es auch, das Verbraucherinteresse an

neuen Sorten besser einzuschätzen. Die Forschung der Freiburger Wissenschaftler zeigt, dass es noch viel zu entdecken gibt, auch in den vermeintlich einfachen Dingen des Lebens wie einer süßen Erdbeere.

Artikel von: [Ihr Name]

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de