HART-GESONDE GM SOJAS OP PAD

Die mega-saadmaatskappye Monsanto en DuPont Pioneer werk albei hard aan die kommersialisering van nuwe GM sojabone wat transvetvry is en meer gesonde vetsure bevat.

Transvette verhoog cholesterol wat hartsiektes aanwakker. Die gesonde soort vet wat byvoorbeeld die oorwegende komponent van olyfolie is, is oleïese vetsuur.

Monsanto en DuPont Pioneer het albei nou sojabone ontwikkel waarin die geen "stilgemaak" is wat oleïese vetsuur in die sojaboonplant in linoleïese vetsuur omskakel. Die olie uit dié geneties gemodifiseerde bone bevat dus baie min van die soort vetsure wat gewone sojaboon-olie se raklewe verkort.

Om die raklewe te verleng, word dit in die chemiese proses van hidrogenering met waterstof-gas behandel, wat dit in die meer soliede bestanddeel omskakel wat in die bakbedryf, soos in koekie-fabrieke, gebruik word. Die neweprodukt daarvan is die kunsmatige en ongesonde transvette.

In verbruikerskringe is daar 'n al hoe groter bewustheid van die gesondheidgevare van transvette. In Amerika het die regering opgetree om die gebruik daarvan te ontmoedig. Die Amerikaanse agentskap vir voedsel en medisyne het byvoorbeeld pas 'n nuwe konsepbeleid voorgestel wat die gebruik van transvette mettertyd sal verbied. Die twee GM sojabone wat die saadmaatskappye ontwikkel het, lewer 'n olie met omtrent 75% oleïese vetsuur, drie keer soveel as konvensionele soja-olie. Die olie is stabieler sodat dit nie gehidrogeneer hoef te word nie. Monsanto s'n heet Vistive en DuPont Pioneer s'n Plenish.

Dit is nog nie kommersieel beskikbaar nie. Aanplantings is nog beperk en op 'n proefgrondslag, maar die saadmaatskappye hoop dat dit mettertyd as 'n gesonde, plaaslik geproduseerde alternatief sal dien vir tropiese olies, soos transvet-vrye palm-olie, wat ingevoer moet word. - MARLEEN SMITH

Só lyk die verskil tussen olie van Plenish (links), DuPont Pioneer se nuwe transvet-vrye GM sojaboon, deels gehidrogeneerde olie (middel) en heeltemal gehidrogeneerde olie (regs). Die transvet-vrye olie is gesonder omdat dit drie keer soveel linoleïese vet, die gesonder soort vetsuur, as konvensionele sojaboon-olie bevat.
FOTO: DUPONT PIONEER

BRONNE: **www.dupont.com; www.nytimes.com**