



อี้อา! "องุ่นรสมาล่า" จากเจิ้งโจว มณฑลเหอหนาน จุดประกายการพัฒนาสายพันธุ์ใหม่

เมื่อเร็วๆ นี้ องุ่นรสชาติแปลกใหม่อย่าง "องุ่นรสมาล่า" (รสปริกไทยเสฉวน) สายพันธุ์หนึ่งในนครเจิ้งโจว มณฑลเหอหนาน ได้กลายเป็นกระแสที่ได้รับความสนใจอย่างรวดเร็วบนสื่อสังคมออนไลน์ของจีน โดยสำนักข่าว Elephant News รายงานว่า องุ่นชนิดดังกล่าวเมื่อรับประทานเข้าไปจะให้ความรู้สึก “ชา” เล็กน้อย โดยมีลักษณะคล้ายกับการผสมผสานของรสชาติพริกไทยเสฉวนและลิ้นจี่ ขณะที่ผู้บริโภคบางราย ระบุว่าสามารถสัมผัสได้ถึงกลิ่นหรือรสชาติคล้าย “ยี่ห่วย” ส่งผลให้เกิดการพูดคุยและถกเถียงกันอย่างกว้างขวางบนสื่อสังคมออนไลน์



จากกรณีดังกล่าว คุณจาง อิ่ง นักวิจัยจากทีมวิจัยทรัพยากรพันธุกรรมองุ่นของสถาบันวิจัยผลไม้เจิ้งโจว สังกัดสถาบันวิทยาศาสตร์การเกษตรแห่งประเทศจีนเปิดเผยว่า “องุ่นรสมาล่า” ที่มีการกล่าวถึงในโลกออนไลน์นั้น ไม่ได้เป็นองุ่นที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์ขึ้นโดยมีเป้าหมายเพื่อให้มีรสชาติคล้ายพริกไทยเสฉวนโดยเฉพาะ แต่เป็นหนึ่งในสายพันธุ์คัดเลือกที่มีลักษณะเด่น (Superior Line) ซึ่งได้จากการผสมข้ามสายพันธุ์จำนวนมากของสถาบันวิจัยฯ โดยปัจจุบันสายพันธุ์ดังกล่าวยังอยู่ในขั้นตอนการเฝ้าติดตามและสังเกตการณ์ และยังไม่มีชื่อพันธุ์

อย่างเป็นทางการ

ขณะที่คุณหลี่ เต้าซุน จากทีมทรัพยากรพันธุกรรมองุ่นของสถาบันวิจัยฯ เปิดเผยว่ารสชาติที่กล่าวถึงนี้เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคเป็นผู้รับรู้จากการชิมด้วยตนเอง กล่าวคือ ผู้บริโภครู้สึกว่ารสชาติที่หลงเหลืออยู่ภายหลังการรับประทานมีลักษณะคล้ายความรู้สึกชา จึงเกิดการเรียกขานและตั้งชื่อกันเองในโลกออนไลน์ว่า “องุ่นรสมาล่า”

จากข้อมูลพบว่า รสชาติขององุ่นมีความหลากหลายและซับซ้อนอยู่ในตัวเอง โดยสาเหตุที่ทำให้องุ่นสายพันธุ์ดังกล่าวมีลักษณะของรสชาติคล้ายพริกไทยเสฉวน อาจเกิดจากในกระบวนการปรับปรุงพันธุ์สายพันธุ์ใหม่ ต้นองุ่นแต่ละต้นที่ผ่านการคัดเลือกในเบื้องต้นยังคงลักษณะเฉพาะบางประการด้านรสชาติเอาไว้

นอกจากนี้ การรับรู้รสชาติและกลิ่นของมนุษย์ยังได้รับอิทธิพลจากหลายปัจจัย ไม่ว่าจะเป็นระดับความหวาน ความเป็นกรด เนื้อสัมผัส ตลอดจนระดับอุณหภูมิ เป็นต้น ในบางกรณี เมื่อผู้บริโภคไม่สามารถกำหนดหรืออธิบายลักษณะของรสชาติที่รับรู้ได้อย่างชัดเจน ก็อาจเชื่อมโยงรสชาติดังกล่าวกับรสชาติที่ตนเองคุ้นเคย จึงเป็นที่มาของการเรียกองุ่นชนิดนี้ว่า “องุ่นรสมาล่า” ขณะที่ผู้บริโภคบางรายก็รับรู้รสชาติคล้าย “ยี่ห่วย” เช่นเดียวกัน

ผู้เชี่ยวชาญในวงการระบุว่า การที่ “องุ่นรสมาล่า” กลายเป็นกระแสได้รับความนิยมนอย่างรวดเร็ว แม้จะดูเหมือนเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยบังเอิญ แต่เบื้องหลังกลับเป็นผลจากกระบวนการปรับปรุงพันธุ์ที่ต้องใช้ระยะเวลาและผ่านขั้นตอนการคัดเลือกอย่างละเอียด

โดยทั่วไป นักปรับปรุงพันธุ์จะนำองุ่นที่มีลักษณะเด่นแตกต่างกัน จำนวน 2 สายพันธุ์มาทำการผสมข้ามสายพันธุ์ เพื่อให้ได้เมล็ดพันธุ์ประมาณ 10,000 เมล็ด จากนั้นนำเมล็ดดังกล่าวไปเพาะปลูก และคัดเลือกจากต้นอ่อนรุ่นลูกประมาณ 10,000 ต้น เหลือเพียง 10 ต้นที่มีลักษณะโดดเด่นและมีคุณสมบัติหรือที่เรียกว่า “ต้นเดี่ยวที่มีลักษณะดี” ก่อนที่จะดำเนินการคัดเลือกจากต้นที่ดีที่สุดต่อไปเป็นลำดับจนท้ายที่สุดคัดเลือกต้นที่มีคุณสมบัติที่ดีที่สุดเพียง 1 ต้น

สถาบันวิจัยฯ ดังกล่าว ดำเนินการสร้างคู่ผสมในลักษณะนี้ ประมาณ 200 คู่ต่อปี และทุกคู่ผสมจะต้องผ่านกระบวนการคัดเลือกที่เข้มงวดในลักษณะเดียวกันทั้งหมด โดยองุ่นสายพันธุ์คัดเลือกที่มีลักษณะ “รสมาล่า” นี้ ได้ผ่านเข้าสู่ขั้นตอนการคัดเลือกในรอบสุดท้ายแล้ว

เนื่องจากองุ่นสายพันธุ์ดังกล่าวยังอยู่ในระยะทดลองปลูก ปัจจุบันจึงได้รับอนุญาตให้พันธมิตรที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะนำไปทดลองปลูกในพื้นที่และปริมาณจำกัดเท่านั้น โดยขณะนี้มีต้นอ่อนที่ให้ผลผลิตเพียง 10 ต้น และมีปริมาณผลผลิตค่อนข้างจำกัด

จากกระแสความสนใจที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้มีผู้เดินทางเข้ามาสอบถามและเยี่ยมชมเป็นจำนวนมาก ผู้รับผิดชอบของหน่วยงานพันธมิตรเปิดเผยว่า องุ่นจากต้นทั้ง 10 ต้น เมื่อจำหน่ายหมดแล้ว จะไม่มีผลผลิตเพิ่มเติมในปีนี้ และผู้ที่ต้องการรับประทานจะต้องรอจนถึงปีหน้า

สำหรับข้อกังวลของผู้ใช้งานสื่อสังคมออนไลน์เกี่ยวกับประเด็นว่า “องุ่นที่อยู่ระหว่างการทดลองสายพันธุ์สามารถรับประทานได้หรือไม่ และจะเป็นอันตรายต่อร่างกายหรือไม่” ผู้เชี่ยวชาญในวงการยืนยันว่า การปรับปรุงพันธุ์โดยวิธีการผสมข้ามสายพันธุ์เป็นกระบวนการที่นำลักษณะเด่นของสายพันธุ์ต่างๆ มาผสมรวมกันตามกระบวนการทางธรรมชาติ และไม่ได้มีการนำสารอันตรายหรือสารจากภายนอกเข้าสู่ผลผลิตแต่อย่างใด ดังนั้น องุ่นดังกล่าวจึงสามารถรับประทานได้ตามปกติ

ทั้งนี้ ปัจจุบันแปลงรวบรวมและอนุรักษ์ทรัพยากรพันธุกรรมองุ่นแห่งชาติ ณ สถาบันวิจัยผลไม้เงี้ยว มณฑลเหอหนาน มีการเก็บรักษาทรัพยากรพันธุกรรมองุ่นไว้มากกว่า 2,360 สายพันธุ์ ซึ่งมีจำนวนมากเป็นอันดับ 1 ของประเทศจีน และเป็นอันดับ 3 ของโลก โดยคิดเป็นประมาณ 1 ใน 3 ของสายพันธุ์องุ่นทั้งหมดที่มีอยู่ทั่วโลก

การที่ “องุ่นรสมาล่า” กลายเป็นกระแสได้รับความนิยมโดยไม่ได้มีการวางแผนไว้ล่วงหน้าในครั้งนี้ ยังอาจช่วยสะท้อนทิศทางของการปรับปรุงพันธุ์องุ่นด้วยวิธีการผสมข้ามสายพันธุ์ในอีกทางหนึ่ง เนื่องจากเสียงตอบรับและความต้องการที่เกิดขึ้นจริงจากผู้บริโภค อาจกลายเป็นข้อมูลสำคัญสำหรับการพัฒนาสายพันธุ์องุ่นที่ได้รับความนิยมในตลาด หรือ “องุ่นสายพันธุ์ยอดนิยม” สายพันธุ์ใหม่ในอนาคต

แปลและเรียบเรียงโดย สปช.ปักกิ่ง

แหล่งที่มา: <https://mp.weixin.qq.com/s/t4nSUM5Dqw157Xr7JUsovA>

