Học viện Nông nghiệp Việt Nam đã chọn tạo thành công hai giống cà chua bi giàu dinh dưỡng, mang lại giá trị kinh tế cao.

Cà chua bi, hay còn gọi là cherry tomato, chứa hàm lượng dinh dưỡng cao hơn so với cà chua thường, đặc biệt ở các thành phần như protein, đường, sắt, natri và canxi. Đặc biệt, cà chua bi chứa nhiều chất carotenoid - một loại chất chống oxy hóa quan trọng như lycopene, beta-caroten và lutein. Ngoài giá trị dinh dưỡng, cà chua bi còn mang lại hiệu quả kinh tế cao hơn so với cà chua thường.



Cà chua bi ngày càng được ưa chuộng tại các nước phát triển, đặc biệt trong các món salad tươi. Tại Việt Nam, loại quả này đã xuất hiện phổ biến hơn trong các siêu thị và cửa hàng thực phẩm an toàn, với mức giá dao động từ 70.000 đến 110.000 đồng/kg. Hiện nay, cà chua bi được trồng phổ biến ở Đà Lạt và gần đây bắt đầu được trồng bởi các hộ dân vùng đồng bằng sông Hồng, tuy nhiên diện tích gieo trồng còn rất nhỏ.

Nguyên nhân hạn chế diện tích trồng cà chua bi là do giống cà chua chưa phổ biến và chi phí hạt giống cao bởi nhiều nông dân chưa tiếp cận được các giống cà chua bi chất lượng hoặc gặp khó khăn trong việc đầu tư ban đầu do chi phí hạt giống cao; thị trường tiêu thụ hạn chế có thể là do nhận thức của người tiêu dùng về lợi ích của cà chua bi còn chưa rõ ràng, cùng với thói quen ưa chuộng cà chua nấu chín hơn là ăn tươi, dẫn đến nhu cầu thị trường chưa cao; giá cà chua bi tại các siêu thị và cửa hàng thực phẩm khá cao so với thu nhập trung bình của người dân, làm giảm khả năng tiếp cận và tiêu thụ sản phẩm này.

Nhận thức được tầm quan trọng cả về lợi ích sức khỏe và giá trị kinh tế mang lại, với niềm đam mê nghiên cứu chọn tạo giống cây trồng, tiến sĩ Vũ Quỳnh Hoa - Khoa Nông học, Học viện Nông nghiệp Việt Nam đã dày công nghiên cứu khảo sát trồng thử nghiệm và chọn tạo từ rất nhiều mẫu giống cà chua bi khác nhau được thu thập trong vòng 5 - 6 năm qua.

Kết quả của sự nỗ lực cố gắng không ngừng nghỉ đó đã cho ra 2 giống cà chua bi màu cam và màu đỏ với những đặc tính tốt như độ ngọt cao, năng suất cao đến 40 tấn/ha, khả năng chống chịu sâu bệnh hại tốt, màu sắc đẹp, cây sinh trưởng tốt. Hai loại cà chua bi này sẽ là sự bổ sung tuyệt vời cho các giống cà chua bi hiện có trên thị trường. Kết quả xét nghiệm ban đầu cho thấy, trong khi cà chua bi màu cam chứa nhiều hàm lượng beta caroten và vitamin C, thì cà chua bi màu đỏ chứa nhiều hàm lượng lycopen, những chất chống oxy hóa hỗ trợ ngăn ngừa gốc tự do, bảo vệ tế bào và góp phần chặn sự phát triển của khối u.

Ngoài ra, hai giống cà chua bi này đã được trồng thử nghiệm nhiều lần ở ngoài đồng ruộng thuộc vùng Đồng bằng sông Hồng. Kết quả cho thấy là cây thích nghi tốt, khả năng chống chịu sâu bệnh cao. Suốt quá trình trồng, gần như cây trồng không cần phải sử dụng các loại thuốc bảo vệ thực vật. Điều này giúp cho sản phẩm thu hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, là một sản phẩm sạch, và có nhiều khả năng thích nghi trồng theo phương pháp hữu cơ.

Tiến sĩ Vũ Quỳnh Hoa hi vọng hai giống cà chua bi này sẽ được nhân rộng và phát triển trong tương lai nhờ giá trị dinh dưỡng, sản phẩm an toàn và mang lại hiệu quả kinh tế cao cho người sản xuất.

Như vậy, việc chọn tạo thành công hai giống cà chua bi này không chỉ đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước mà còn mở ra cơ hội xuất khẩu, góp phần nâng cao thu nhập cho người nông dân và thúc đẩy ngành nông nghiệp Việt Nam phát triển bền vững.

P.T.T (tổng hợp)

Nguồn: Cục Thông tin, Thống kê..