

## برنج طلایی

برنج دانه ای که غذای اصلی بخش بزرگی از جمعیت جهان محسوب می گردد و از منظر تولید انبوه و پر کاربرد پس از نیشکر و ذرت سومین محصول کشاورزی جهان است. دانه برنج حاوی ویتامین B ، آهن، منگنز و... است. از آنجائیکه بخش قابل توجهی از تولیدات نیشکر و ذرت برای مصرف سایر موجودات غیر از انسان استفاده می گردد، برنج مهمترین دانه از گروه غلات است که در واقع بخش قابل توجهی از کالری مورد نیاز انسان را تامین می کند.

گفته می شود گونه های اصلی برنج مربوط به بخش هایی از آسیا و آفریقا است، اما [انواع برنج](#) در سراسر دنیا وجود دارد که هر کدام ممکن است بسته به نوع آب و هوا و شرایط اقلیمی نیاز به کشت و مراقبت و به همین ترتیب نوع طبخ و پخت متفاوتی داشته باشند.



اگر بخواهیم به برخی از مشخصات کلی [گیاه برنج](#) اشاره کنیم، می توانیم بگوییم این گیاه می تواند قدی تا حدود 2 متر داشته باشد، برگ های آن بلند و باریک هستند، حاصل آن دانه های خوراکی که همان دانه برنج است و بسته به نوع خاک و شرایط آب و هوا می تواند باروری بیشتری داشته باشد.

[انواع برنج](#) می توانند بر اساس شکل ظاهری دانه برنج دسته بندی شود. برای مثال حتما تا بحال برنج دانه بلند یا برنج گرده را شنیده اید و می دانید که هر کدام از آنها برای طبخ غذاهای خاصی مورد استفاده قرار می گیرند؛ از برنج دانه بلند معمولا برای پخت غذاهای رسمی استفاده شده و از

برنج خرد شده یا همان برنج گرده برای پخت دسرهایی مثل شیربرنج یا شله زرد استفاده می گردد.

نوعی برنج که البته از انواع طبیعی برنج نبوده و با اصلاحات ژنتیکی حاصل شده است با نام "برنج طلایی" ارائه شده است.



کارتونوئید ماده ای است که در هویج موجب ایجاد رنگ نارنجی روشن می شود. این ماده در برنج نیز وجود دارد اما نه در دانه آن، بلکه در برگ های گیاه برنج موجود بوده و در طی فرآیند رشد، مورد استفاده گیاه قرار می گیرد.

به طور تخمینی هر سال حدود 600 هزار کودک به دلیل کمبود ویتامین A دچار اختلالات بینایی شده و یا حتی از بین می روند؛ به امید اینکه غنی سازی برنج با بتاکاروتن و مصرف آن در مناطقی که با کمبود ویتامین A به صورت جدی روبرو هستند موجب کنترل و از بین بردن این معضل شود پروژه "برنج طلایی" آغاز شد.

این پروژه از سال 1992 تا سال 2000 میلادی مورد تحقیق دو پژوهشگر به نام های Ingo Potrykus و Peter Beyer قرار گرفت و به عنوان برنج طلایی که برای درمان کمبود ویتامین A موثر است معرفی شد.



با این حال برخی منابع فایده برنج طلایی برای رفع کمبود ویتامین A را رد کرده اند.

زیرا پرسش هایی مثل اینکه بدن انسان می تواند بتا کاروتن برنج طلایی را به ویتامین A تبدیل کند؟ و یا حتی این خاصیت برنج طلایی در طول انبار کردن و نگهداری دانه برنج و پخت برنج نیز ماندگار خواهد بود؟ هنوز به پاسخ درست نرسیده است.

**کلمات کلیدی:** چاپ، بسته بندی، بسته بندی مواد غذایی، بسته بندی برنج، کیسه برنج، گونی برنج، برنج طلایی، انواع برنج

