

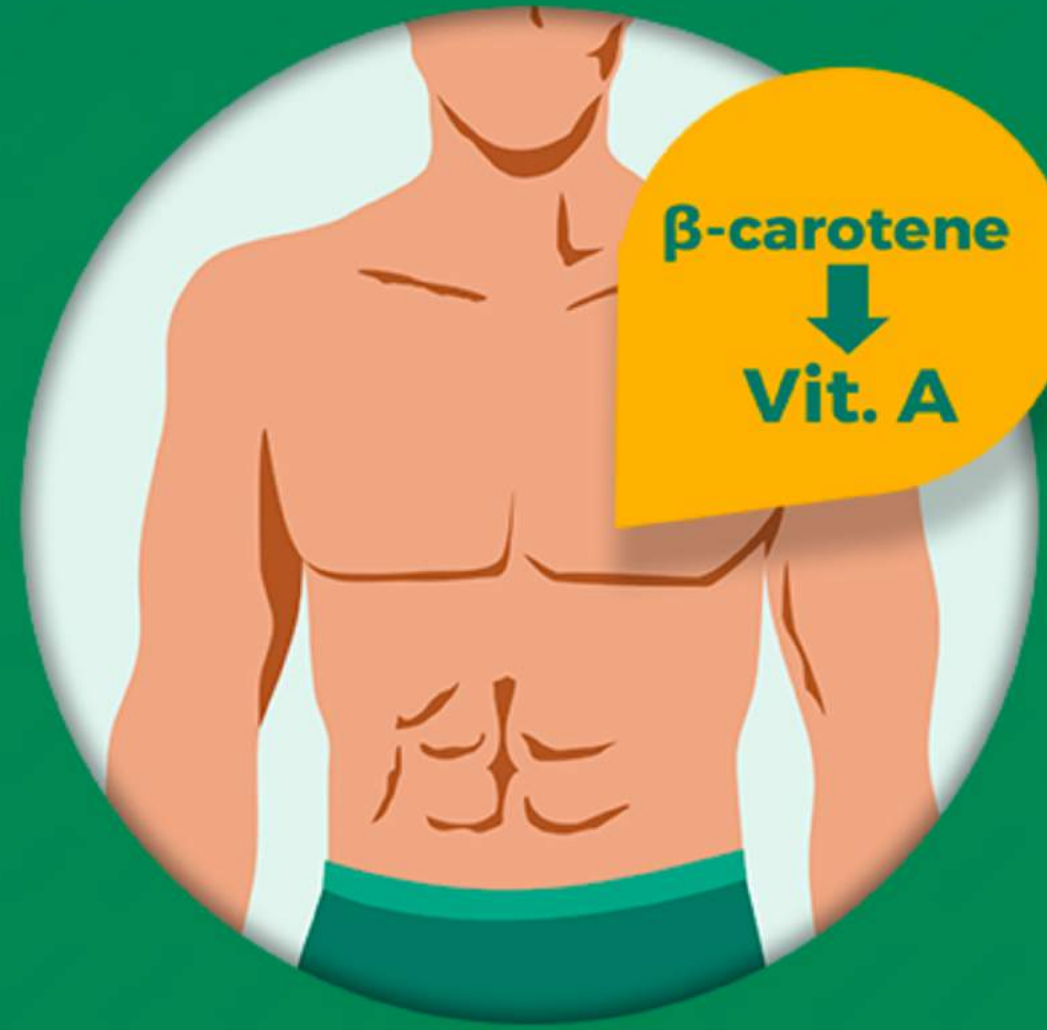
LÀM THẾ NÀO ĐỂ SO SÁNH GẠO VÀNG BĐG (GOLDEN RICE) VỚI GẠO THƯỜNG

Những nhà quản lý hàng đầu thế giới đánh giá an toàn thực phẩm dựa trên khái niệm về **mức độ tương đương đáng kể** (substantial equivalence), khi đó cây trồng được biến đổi gen cần phải thể hiện rằng chúng tương đương với các loại cây đang có cùng loại, trừ các đặc tính được thêm vào do kỹ thuật di truyền.



Phân tích thành phần của Gạo Vàng cho thấy loại gạo này là an toàn tương đương so với gạo truyền thống, nhưng được bổ sung thêm hàm lượng beta-carotene trong hạt.

100g GẠO VÀNG ĐƯỢC NẤU CHÍN CÓ THỂ CUNG CẤP TỚI 57% LƯỢNG VITAMIN A TRUNG BÌNH ƯỚC TÍNH CẦN CÓ ĐỐI VỚI TRẺ EM MẦM NON VÀ 38-47% ĐỐI VỚI PHỤ NỮ ĐANG MANG THAI VÀ CHO CON BÚ



Cơ thể con người có thể chuyển hoá beta-carotene sang Vitamin A nếu cần.

Beta-carotene trong Gạo Vàng có thể được chuyển hóa trong cơ thể hiệu quả hơn 5 lần so với beta-carotene trong cải bó xôi – một nguồn thực phẩm giàu vitamin A.

GOLDEN RICE*

ORDINARY RICE**

CÁC THÀNH PHẦN CHÍNH, CHẤT XƠ VÀ KHOÁNG
không có sự khác biệt mang tính thống kê nào rõ rệt

HÀM LƯỢNG AMINO AXIT (PROTEIN)
không có sự khác biệt mang tính thống kê nào rõ rệt

AXIT BÉO
trong khung đánh giá kết hợp

HÀM LƯỢNG VITAMIN
không có sự khác biệt mang tính thống kê nào rõ rệt

CHẤT KHÁNG DINH DƯỠNG
không có sự khác biệt mang tính thống kê nào rõ rệt

BETA-CAROTENE
(TẤT CẢ CÁC CHẤT CHUYỂN HOÁ BETA-CAROTENE)
1.96 – 7.31 ppm dưới giới hạn định lượng

*GR2E Golden rice

**PsB Rc82

REFERENCE: <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.9b01524>



Mặc dù hiện nay đã có khá nhiều các giải pháp bổ sung dinh dưỡng hữu hiệu, nhưng tình trạng thiếu hụt vitamin A vẫn tiếp diễn và là nguyên nhân hàng đầu dẫn tới bệnh mù loà (có thể phòng trừ được) ở trẻ em và làm tăng nguy cơ nhiễm trùng cho hơn **190 triệu trẻ em trên toàn cầu**.

Gạo Vàng và những sáng kiến phát triển các loại gạo có hàm lượng dưỡng chất được bổ sung được xem là một giải pháp bổ sung cần thiết để cải thiện tình trạng suy dinh dưỡng.