

TOMATE QUE SABE A TOMATE

Un ilustre productor decía "ya sabemos producir tomates, todos del mismo tamaño, todos de la misma firmeza, todos del mismo color y solo nos falta que sepan a tomate". Descubre siete conceptos clave sumergidos en la sopa de letras en posición, horizontal, vertical o inclinada.

u	t	s	j	a	c	l	z	n	h	y	m	g	d	q	f	e	w	v	r	b
n	o	k	m	x	r	h	j	t	p	g	z	a	e	s	x	d	r	o	a	c
o	w	b	u	a	z	u	c	a	r	e	s	r	r	a	g	a	n	z	t	o
i	u	e	q	x	h	s	k	o	p	j	w	i	b	c	l	r	q	h	c	d
c	j	b	r	o	t	c	u	d	o	r	p	n	t	u	a	k	x	i	u	j
c	c	n	b	s	u	k	z	s	a	b	o	r	p	q	w	d	t	h	r	v
e	t	f	g	j	r	t	q	d	l	i	x	i	p	z	y	e	o	w	h	v
l	f	c	a	s	b	u	k	n	j	a	n	h	i	n	n	v	s	r	e	m
e	k	f	u	b	c	o	r	l	y	a	z	d	q	e	c	a	k	q	e	n
s	d	o	t	v	y	w	b	f	m	x	r	z	g	s	h	j	i	l	j	s

1 Durante mucho tiempo el productor encontraba el retorno en la cantidad y no en la calidad, porque se pagaban los kilos y no éste.

2 Más azúcares, implican menor tamaño, por ejemplo. Si el peso es el que prevalece, esto es un inconveniente severo para éste.

3 Han identificado este código responsable de 13 compuestos químicos asociados al sabor.

4 Dos opciones para recuperar el sabor del tomate: una, larga, el de la mejora vegetal asistida por éstos.

5 Otra opción de mejora es la revolucionaria y actual técnica CRISPR que permite hacerlo con el ADN.

6 Es importante mantener condiciones de cultivo controladas para reducir la influencia del ambiente en la expresión del carácter, facilitando así ésta.

7 El gen GLK2, codifica una proteína que incrementa la capacidad del fruto que incide en la fotosíntesis que propicia la formación de éstos.