

[Agrumi più dolci: il CREA svela il segreto del gene NOEMI](#)

Gli agrumi rappresentano una delle fonti privilegiate di vitamina C nella nostra alimentazione, tuttavia, una delle maggiori barriere al loro consumo è rappresentato dal sapore acido, che li rendono per molti poco gradevoli, se non indigesti.

A breve, però, potremo avere agrumi meno acidi, grazie ai ricercatori del laboratorio di Biotecnologie del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura di Acireale (CT) che, in collaborazione con il John Innes Centre di Norwich, hanno caratterizzato la mutazione “acidless” (letteralmente “*per nulla acido*”) nei frutti di cedro, limone, limetta e arancio, in grado di addolcire il succo rispetto alle varietà classicamente acide.

Le mutazioni *acidless* hanno da sempre incuriosito nel tempo i ricercatori tanto da consentirne il riconoscimento e l’isolamento in molte specie di agrumi che venivano comunemente indicate come “dolci”, a causa dell’estrema riduzione dell’acidità nel succo. Gli agrumi “dolci”, oltre a perdere l’acidità, hanno anche perso la capacità di colorare di rosso intenso foglie e fiori di molte specie...

[Vedi articolo](#)

