



## Meyve ve Sebzeler de Zamanın “Farkında”

Meyve ve sebzeler koparıldıktan sonra da bir süre canlı kalıyor. Uzmanlara göre, meyve ve sebzeleri oluşturan hücrelerin biyolojik saatleri de çalışmaya devam ediyor. Yani gece ile gündüz arasındaki ışık farkını algılayabiliyorlar.

ABD’deki Rice Üniversitesi’nden uzmanlara göre meyve ve sebzeler sağlığımıza yararlı kimyasal maddeleri günün farklı saatlerinde farklı miktarlarda salgılıyor. Ancak toplandıktan sonra sürekli karanlıkta ya da sürekli aydınlıkta kalırlarsa bu kimyasal maddeler daha az miktarda salgılanıyor. Bu durum onların lezzetini de azaltıyor.

Araştırmayı yürüten biyokimyacı Janet Braam, meyve ve sebzelerin toplandıktan sonra da gün ışığı alan bir yerde saklanmalarının sorunu belli ölçüde çözebileceğini düşünüyor.

Bilge Nur Karagöz



Martin Poole / The Image Bank / Getty Images TÜRKİYE

## Bir Lise Öğrencisi Muz Kabuğundan Biyoplastik Üretti



Thinkstock

İstanbul’daki Vehbi Koç Vakfı Koç Özel Lisesi 10. sınıf öğrencisi Elif Bilgin, muz kabuğundan biyoplastik adı verilen ve doğaya daha az zararlı olan bir çeşit plastik üretmeyi başardı. Bu, onun ABD’de düzenlenen uluslararası bir bilim fuarının Eylül ayında gerçekleştirilecek final yarışmasına katılmaya hak kazanmasını sağladı. Ayrıca Elif Bilgin’in projesi çevreyle ilgili bir soruna yaratıcı bir çözüm olabileceğinden ABD’de yayımlanan popüler bilim dergisi Scientific American’ın fuar kapsamında verdiği ödüle de layık görüldü. Bu ödül çevre, sağlık gibi alanlardaki sorunlara çözüm üretmeye katkıda bulunabilecek olan yaratıcı ve yenilikçi projelere veriliyor. Elif Bilgin biyoplastiklerin, gelecekte plastiklerin yerini alacağına inanıyor. Biyoplastikler sayesinde plastiklerin neden olduğu çevre sorunlarının biraz olsun önüne geçilebileceğini düşünüyor.

Seçil Güvenç Heper