

ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG VÀ KHẢ NĂNG ỨC CHẾ KHUẨN CỦA BỘ DÒNG/ GIỐNG KHỔ QUA HOANG ĐẠI THU THẬP Ở VÙNG ĐÔNG NAM BỘ

Lại Thị Bích Ngân, Vũ Văn Ba, Phan Đặng Thái Phương

TÓM TẮT

Cây khổ qua (*Momordica charantia* L.) không chỉ được sử dụng làm rau trong bữa ăn hằng ngày mà từ lâu đã được sử dụng như là một bài thuốc quý để chữa trị nhiều căn bệnh hiểm nghèo ở nhiều nước trên thế giới. Đặc biệt, một số nghiên cứu đã chứng minh rằng cây khổ qua hoang dại mang nhiều đặc tính được liệu hơn các giống khổ qua thương mại. Ở Việt Nam, diện tích trồng khổ qua ngày càng tăng trong thời gian gần đây. Để cải thiện năng suất và đặc biệt là chất lượng quả cho các giống khổ qua F1 hiện tại, quần thể khổ qua hoang dại gồm 21 dòng/ giống được tiến hành đánh giá hàm lượng một số khoáng và khả năng ức chế sự phát triển của vi khuẩn *Salmonella* sp. Kết quả đánh giá cho thấy hàm lượng các khoáng chất trong thịt quả (mg/kg) của 21 giống khổ qua thu được rất khác nhau, trong đó hàm lượng kali 1,77-3,45 mg/kg, hàm lượng canxi 100-311 mg/kg, hàm lượng kẽm 1,01-3,18 mg/kg, hàm lượng magie 106-214 mg/kg. Ngoài ra, kết quả đánh giá khả năng ức chế vi khuẩn *Salmonella* sp. cho thấy dịch chiết từ thịt quả khổ qua có khả năng ức chế sự phát triển của vi khuẩn sau 48 giờ nuôi cấy ở 37⁰C trên môi trường thạch Lysogeny broth (LB). Trong số đó, dòng/giống khổ qua số 12 và 17 có khả năng ức chế hoàn toàn vi khuẩn *Salmonella* sp. sau 48 giờ nuôi cấy. Nguồn vật liệu này rất có ý nghĩa trong quá trình lai tạo cải tiến giống khổ qua F1 trong tương lai.

Từ khóa: *Khổ qua hoang dại, vi khuẩn Salmonella sp.*