



يقدّر الباحثون أنه إذا أتّجَّ الغذاء باستخدام الزراعة الكهربائية، فسيؤدي ذلك إلى تقليل مساحة الأرضي اللازم للزراعة بنسبة 94%. ويمكن أيضًا استخدام هذه الطريقة لزراعة الغذاء في الفضاء.



(Getty)

سيمكنها من استخدام الأسيتات بصفتها مصدرًا للطاقة والكهرباء. يقول جينكروسن: «نحاول إعادة تشغيل هذا المسار في النباتات البالغة وإعادة إيقاظ قدرتها الططورية على استخدام الأسيتات. إنه مشابه لعدم تحمل اللاكتوز لدى البشر الأطفال يمكنه هضم اللاكتوز في الحليب، ولكن بالنسبة إلى العديد من الناس يُوقف تشغيل هذا المسار عندما يكثرون إنها الفكرة نفسها نوعاً ما، فقط للنباتات». يركز الفريق أبحاثه الأولى على الطماطم والخس، لكنه يخطط للانتقال إلى المحاصيل الأساسية عالية السعرات الحرارية مثل الكاسافا، والبطاطا الحلوة، ومحاصيل أخرى منتجة للغذاء.

يتكونوا من هذه النباتات التي يمكنها استخدام الأسيتات، إضافةً إلى التمثيل الضوئي، لكنهم يهدفون في النهاية إلى هندسة النباتات التي يمكنها الحصول على كل طاقتها الضرورية من الأسيتات، ما يعني أنها لن تحتاج إلى أي ضوء بنفسها. يخطط الباحثون أيضًا لمواصلة تحسين أساليب إنتاج الأسيتات لجعل نظام تثبيت الكربون أكثر كفاءة.

تشير الدراسات إلى أن تطبيق الزراعة الكهربائية يمكن أن يزيد من إنتاجية النباتات بنسبة تصل إلى 40-20٪، اعتمادًا على نوع المحصول والظروف البيئية. ويمكن أن يكون هذا التعزيز مهمًا للمناطق التي يكافح من أجل الأمن الغذائي، ما يمكنها من إنتاج المزيد من الغذاء على الأرض المحدودة دون المساس بجودة التربية.

باختصار

▪▪▪ تتضمن الزراعة الكهربائية تعريف التربة والنباتات لتأثيرات كهربائية منخفضة المستوى تتحفظ العملية نمو النبات من خلال التأثير في العمليات الخلوية

▪▪▪ سُتنستخدم الأسيتات لتجذير النباتات المزروعة مائيًا، ويمكن أيضًا استخدام هذه الطريقة لزراعة كائنات أخرى منتجة للغذاء.

▪▪▪ يركز الفريق أبحاثه على الطماطم والخس، لكنه يخطط للانتقال إلى المحاصيل الأساسية عالية السعرات الحرارية.

بالقرب منها إشعاع الشمس، وستعمل هذه الطاقة على تشغيل تفاعل كيميائي بين ثانوي أكسيد الكربون والماء لإنتاج الأسيتات، وهو جزء مشابه لمحض الأسيتيك، المكون الرئيسي في الخل. بعد ذلك، سُتستخدم الأسيتات لتعزيز النباتات المزروعة مائيًا. ويمكن أيضًا استخدام هذه الطريقة لزراعة لزراعة كائنات أخرى منتجة للغذاء، إذ يستخدم الفطر والخميرة والطحالب الأسيتات. «الهدف الكامل من هذه العملية الجديدة، محاولة تعزيز كفاءة التمثيل الضوئي، في الوقت الحالي، نحن عند نحو 4% من الكفاءة، وهو أعلى بالفعل باربع مرات من كفاءة التمثيل الضوئي الطبيعية، ولأن كل شيء أكثر كفاءة بهذه الطريقة، فإن بحصة ثانوي أكسيد الكربون المرتبطة بإنتاج الغذاء تصبح أصغر بكثير»، يضيف الباحث.

لتتعديل النباتات التي تتحفظ على الأسيتات وراثياً، يستغل الباحثون مساراً تستخدمه النباتات النباتية لتفكيك الطعام المخزن في بيورها.

يتوقف تشغيل هذا المسار بمجرد أن تصبح النباتات قادرة على التمثيل الضوئي، ولكن تشغيله مرة أخرى والنباتات لنباتات كهربائية منخفضة المستوى. تتحفظ العملية نمو النبات من خلال التأثير في العمليات الخلوية على زراعة الكهربائية معينة، وأنه من خلال إدارة هذه النباتات بعناية، يمكن للمزارعين التأثير في سلوك النباتات لتحسين الإنتاج. يقول المؤلف المشارك في الدراسة، روبرت جينكروسن، أستاذ الكيمياء الحيوية في جامعة كاليفورنيا، ريفرسайд: «إذا لم نعد بحاجة إلى زراعة النباتات بأشعة الشمس بعد الآن، يمكننا فصل زراعة عن البيئة وزراعة الغذاء في بيئات داخلية خاضعة للرقابة، إذ يتحول نحو 1% فقط من طاقة الضوء التي يمتصها النباتات إلى طاقة كيميائية داخل النباتات. وفق الدراسة التي نشرت يوم 23 أكتوبر/تشرين الأول في مجلة Cell Press، يقدر الباحثون أنه إذا انتج الغذاء باستخدام الزراعة الكهربائية، فسيؤدي ذلك إلى تقليل مساحة الأرضي الازمة للزراعة بنسبة 94%. ويمكن أيضًا استخدام هذه الطريقة لزراعة الحقول الزراعية، بمبان متعددة الطوابق. تتحقق الألوان الشمية الموجودة على المباني أو

محمد الحداد

اقترن باحثون طريقة جديدة لإنتاج الغذاء اللازم لعملية البناء الضوئي، أطلقوا عليها اسم الزراعة الكهربائية. تستبدل هذه الطريقة عملية البناء الضوئي بتفاعل كيميائي يعمل بالطاقة الشمسية، بحوال ثاني أكسيد الكربون بكفاءة أكبر إلى جزيء عضوي يمكن للنباتات أن «تأكله» من طريق الهندسة الوراثية.



.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.