

Nieuws

Ontrafelen genetische structuur pepers

9 juli 2018

In het "Capsicum Genome Initiative" worden 93 monsters uit de CGN collectie en 10 monsters van de Katsetsart Universiteit in Thailand onderzocht . In dit project wordt met behulp van moderne technieken de genenstructuur van dit materiaal in kaart gebracht.

Het project

Het genus *Capsicum* omvat meer dan 30 soorten, allen afkomstig uit Midden en Zuid Amerika. *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* en *C. pubescens* zijn soorten die geteeld worden.

Van deze gecultiveerde soorten en verwante wilde soorten zal de DNA sequentie bepaald worden. Deze informatie zal inzicht geven in de structuur van chromosomen en genen van het genus *Capsicum*. De resultaten geven onderzoekers en veredelaars mogelijkheden om gericht te zoeken naar gunstige eigenschappen die gebruikt kunnen worden in de veredeling. De resultaten zijn een jaar na beeindiging van het project beschikbaar.

Het "Capsicum Genome Initiative" is een Publiek-Privaat project en wordt gefinancierd door TKI (Topconsortia voor Kennis en Innovatie), namens de overheid en acht veredelingsbedrijven. Daarnaast zijn er drie kennisgroepen betrokken bij het project: WUR-Bioscience, de Katsetsart Universiteit en CGN. Het project is gestart in 2018 en loopt 2 jaar.



Contactpersoon
ing. W (Willem) van
Dooijeweert

[Contactformulier](#)



Werkzaamheden CGN in het project

Begin 2018 zijn alle accessies gezaaid voor het opkweken van planten. De planten worden geteeld door het CGN. Na het oogsten van plantendelen voor DNA extractie, worden de planten verder geteeld in een kas. Iedere accessie wordt morfologisch beschreven en gefotografeerd door curator Willem van Dooijeweert. Ook zal er zaad geoogst worden. De resultaten zullen na afloop van een embargoperiode van 12 maanden na het beëindigen van het project beschikbaar worden gemaakt. De geproduceerde zaden worden ondergebracht in een zogenaamde "Special Collection" van het CGN.

Herkomst en gebruik pepersoorten

Er wordt aangenomen dat de oorspronkelijke peper in Centraal Bolivia is ontstaan

Paprika's en Spaanse pepers behoren tot de soort *C. annuum* en komen van oorsprong uit Mexico en Centraal-Amerika. Voor de bekende tabasco saus worden pepertjes gebruikt van *C. frutescens*; van deze soort zijn motieven gevonden op potten van 2500 jaar oud. *C. chinense* komt van oorsprong uit het noordelijke deel van Zuid-Amerika. Deze soort levert de Madame Jeanette, bekend in de Surinaamse keuken.

Verschillende typen van *C. baccatum* zijn bekend onder de Spaanse benaming "Aji". *C. pubescens* groeit in het tropische hoogland van het Andesgebergte en kan beter tegen kou dan de andere soorten

Naast de vijf gecultiveerde soorten zijn er ook soorten zoals *C. chacoense*, *C. galapagoense* en *C. eximium* die in het wild groeien. Soms worden deze kleine, meestal ronde pepertjes door de bevolking in het oorsprongsgebied geplukt voor eigen gebruik.

Links

- [CGN pepper collection](#)
- [Special Collections van CGN](#)
- [TKI Agri&Food](#)
- [WUR-Bioscience](#)



Centrum voor Genetische Bronnen Nederland

Expertisegebieden