

นักวิจัยจากนานาชาติร่วมกันพัฒนาข้าวสาลีพันธุ์ใหม่ที่มีอาการแพ้กลูเตนสามารถบริโภคได้ โดยการพัฒนาพันธุ์ข้าวสาลีตัดแปรพันธุ์กรรมที่สามารถสร้างเอนไซม์ยับยั้งสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งนักวิจัยได้เพิ่ม DNA ตัวใหม่ลงไป ในข้าวสาลี ซึ่งพัฒนาจากสายพันธุ์ที่สามารถสร้างเอนไซม์ ๒ ชนิด ชนิดหนึ่งพบในข้าวบาร์เลย์ และอีกชนิดหนึ่งพบในแบคทีเรีย(Flavobacterium meningosepticum) เอนไซม์กลุ่มนี้เรียกว่า กลูเตเนส (glutenases) ซึ่งสามารถย่อยโปรตีนกลุ่มโปรลามิน (prolamin protein) ในระบบทางเดินอาหารได้ โดยจากการศึกษาเพื่อจำลองระบบย่อยอาหารของมนุษย์ในห้องปฏิบัติการ พบว่า เมื่อบริโภคผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีชนิดใหม่ ส่งผลให้ปริมาณสารก่อภูมิแพ้ลดลงกว่า ๒ ใน ๓ ดังนั้นการวิจัยนี้จึงเป็นหนทางใหม่สำหรับผู้แพ้กลูเตน และเกษตรกรที่จะมีโอกาสพัฒนาการปลูกข้าวสาลีชนิดใหม่

นอกจากนี้จะทำให้ผู้แพ้กลูเตน และผู้ที่มีภาวะไม่ทนต่อกลูเตน มีตัวเลือกในการบริโภคมากขึ้น ลดค่าใช้จ่ายที่ใช้กับอาหารตัดแปรสูตรสำหรับผู้แพ้กลูเตน ทำให้ผู้ที่มีอาการแพ้กลูเตนและผู้ที่มีภาวะไม่ทนต่อกลูเตนสามารถบริโภคอาหารที่ทำจากแป้งสาลีได้อย่างเป็นปกติ

ในขณะที่งานวิจัยอยู่ในระหว่างการศึกษาค้นคว้าความคงตัวของเอนไซม์กลูเตเนส เนื่องจากข้าวสาลีจะถูกแปรรูปเพื่อการบริโภค โดยผ่านความร้อนสูงที่อาจทำให้ประสิทธิภาพการทำงานของเอนไซม์กลูเตเนสเกิดการเปลี่ยนแปลง และในขั้นต่อไปคือการศึกษาาร่วมกับเกษตรกรผู้ปลูกข้าวสาลี เพื่อนำไปสู่การถ่ายทอดวิธีเพาะปลูกที่เหมาะสมที่สุดสำหรับข้าวสาลีพันธุ์ใหม่