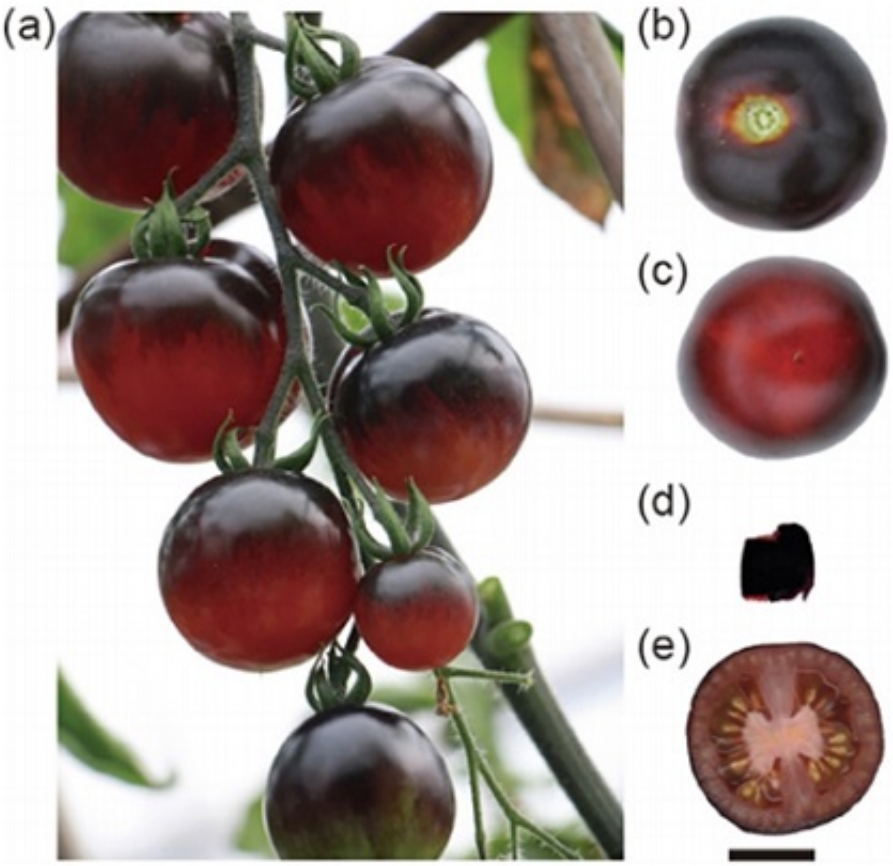
研究发现番茄4种新花青素成分

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/10533.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

研究发现番茄4种新花青素成分。



图片来源：中国农业科学院

近日，中国农业科学院蔬菜花卉研究所（以下简称蔬菜花卉所）功能基因创新团队通过对紫果番茄中花青素的研究，解析了番茄果实中花青素结构及主要修饰类型，并发现了番茄果实中4种新

的花青素成分，为解析番茄果实花青素合成和代谢奠定了理论基础。相关研究成果在线发表在《食品化学》上。

蔬菜花卉所研究员崔霞介绍，花青素是一类对人体健康有益的抗氧化物质，具有一定的药用价值。在植物中，花青素可以提高植物抵抗逆境的能力。植物中花青素主要包括矢车菊素、天竺葵素、飞燕草素、芍药素、矮牵牛素和锦葵素等的衍生物。花青素的结构解析对其代谢途径研究具有重要意义。番茄是一种市场很受欢迎的果实，紫果番茄作为一种高抗氧化蔬菜，受到市场青睐，但是其花青素结构的解析一直欠缺。该研究建立了果实花青素快速定量方法，并在紫果番茄中检测到12种花青素，发现矮牵牛素衍生物和锦葵素衍生物为果皮中花青素主要成分，同时发现了番茄中4种新的花青素成分。

该研究得到国家重点研发计划，中央级公益性科研院所基本科研业务费专项及中国农科院科技创新工程资助。（来源：中国科学报张晴丹）

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127439

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：崔霞等 来源：《食品化学》

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发