去势可改善羊肉风味

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/10676.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！

去势可改善羊肉风味。

近日，中国农业科学院北京畜牧兽医研究所优质功能畜产品团队研究发现去势能够增强羊肉脂肪香味和青草香味，有助于提升羊肉的市场接受度。研究成果为优质羊肉生产提供了理论支持。相关研究成果在线发表在《食品化学》上。

团队首席张军民研究员介绍，肉品风味是影响消费的主要因素，也是广大消费者关注的热点问题。目前，团队与兰州大学科研团队合作开展千羊计划，从羊肉品质提升、品质育种及相关饲养技术方面开展相关研究。

该研究针对去势如何影响羊肉风味品质这一科学问题，依托团队建立的肉品质数据平台，通过对不同日龄湖羊去势，利用风味组学技术分析发现：去势显著改变了羊肉中风味氨基酸、5-磷酸核糖、次黄嘌呤等水溶性风味前体物质含量，提高了磷脂和甘油酯等重要脂溶性风味前体物质含量；挥发性物质1-辛烯-3-醇和己醛含量显著增加，羊肉的脂肪香味和青草香味更为明显。

该研究得到国家重点研发计划、中国农科院科技创新工程、宁夏高端滩羊肉生产关键技术研究与集成示范等项目支持。（来源：中国科学报张晴丹 高冰清）

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127451

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：张军民等 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