短波紫外线如何让甜樱桃更有营养

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/13036.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！

短波紫外线如何让甜樱桃更有营养。



成熟的甜樱桃 中国农科院郑州果树研究所供图



采后甜樱桃 中国农科院郑州果树研究所供图

短波紫外线是一种简单、安全、无污染的水果采后处理方法，用其处理采后果实，不仅有助于延缓果实的衰老软化，保持果实品质，而且在促进果实采后生物活性物质富集方面具有重要价值。

随着人们健康意识的增强和对水果营养功能认识的提高，高生物活性物质含量的功能性水果及其制品受到广泛关注。然而，短波紫外线如何让水果变得更有营养的相关作用机制尚不清楚。

近日，《采后生物与技术》在线发表了中国农业科学院郑州果树研究所果品营养与功能团队在甜樱桃果实生物活性成分的采后富集调控研究方面新进展。该研究阐明了采后短波紫外线处理如何提高甜樱桃果实类黄酮和花色苷含量的分子机制。

该团队综合利用代谢组学和荧光定量方法，比较分析了采后不同剂量短波紫外线处理甜樱桃果实后，苯丙烷和类黄酮代谢途径各物质的含量变化。结果显示，甜樱桃采后，用短波紫外线处理，会引起一系列基因表达量上调，从而增强苯丙氨酸代谢途径关键酶PAL和C4H的活性，促进果实类黄酮和花色苷合成与积累、提高果实营养价值。

该研究结果为采后果实生物活性成分的富集调控提供了理论依据。该研究得到了中国农科院科技创新工程、河南省重点研发与推广专项（科技攻关）项目的支持。（来源：中国科学报李晨）

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2021.111490

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：焦中高等 来源：《采后生物与技术》

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