
科学家解析枣树叶片代谢物积累机制

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/13304.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！

科学家解析枣树叶片代谢物积累机制。近日，国际期刊《食品化学》在线发表洛阳师范学院枣科学创新团队最新科研成果，该研究成果以论文形式揭示了枣树叶芽和成熟叶片之间的主要差异代谢物及其积累机制，提高了人们对枣叶化学成分和药用价值的认识，为开发枣叶新资源功能食品提供了理论支持。

据悉，枣叶具有较高营养价值和药用价值。然而长久以来，科学界对于枣叶中的代谢物却缺乏系统和动态的研究。

此研究使用超高效液相色谱/串联质谱法研究了紫色叶芽和绿色成熟叶的初级和次级代谢产物。从枣叶中总共鉴定出778种代谢物，类黄酮类物质是叶芽与成熟叶片之间主要的差异代谢物，并且类黄酮类物质决定了紫色叶芽的色泽。转录组测序表明20种类黄酮结构基因和三种主要类型的类黄酮调节基因显著差异表达。此外，光照显著影响类黄酮类物质的积累。（来源：中国科学报陈彬）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129005>

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：Shipeng Li 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](https://www.iikx.com)转发