科学家阐述菜籽油风味研究进展

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/14304.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！

科学家阐述菜籽油风味研究进展。菜籽油为世界三大主要食用植物油之一，具有独特风味。在德国、瑞士、奥地利和丹麦等国，初榨菜籽油因其柔和新鲜的口感和卷心菜香气颇受消费者喜爱；在中国，浓香菜籽油（热榨菜籽油）香味浓郁，受众日益增多，年消费量已超过150万吨。关于菜籽油的风味研究是近年来油脂化学和风味化学的研究热点之一。

6月20日，江南大学食用油营养与安全科技创新团队在《食品科学与食品安全综述》在线发表综述文章，总结了菜籽油风味的研究进展，包括香气物质的组成、分析技术和受菜籽处理方式及制炼油方式的影响。

该文首先归纳了菜籽油中的香气活性物质（包括异味物质），提出了关键香气物质的形成路径。目前，共发现137种菜籽油的香气物质，主要包含醛、酮、酸、酯、醇、酚等。这些香气物质主要呈现焙烤香、脂肪香、奶酪香、青香、果香、辛辣香、柑橘香、汗香、甜香、辣香、花香、坚果香、土香、硫香和椰子香等。

该文归纳了菜籽油等食用油的风味分析技术，包括风味物质的提取、定性、定量技术和感官分析、化学计量分析方法；指出将仪器数据与感官数据结合并获得菜籽油完整的香气特征仍然是一项挑战，一些关键的痕量香气物质（特别是与异味有关的香气化合物）仍需进一步鉴定，探明菜籽油的感官特性和香气物质之间的特定关系将有助于全面理解菜籽油的整体香气如何受到香气活性物质的影响。

该文还从感官和分子角度总结了不同处理过程（储存、脱皮、炒籽、微波、萃取、精炼和油脂加热）对于菜籽油风味的影响。由于地域性饮食习惯和消费偏好的差异，对于什么是风味好的菜籽油也众说纷纭，明确不同人群对风味的偏好将有利于指导菜籽原料的选择和相应加工技术的应用。

该文系统综述了菜籽油的香气物质和风味分析技术，总结了影响菜籽油风味的处理过程，并提出了有待进一步研究的问题，为风味导向的菜籽油产品研发和风味控制技术开发提供参考。（来源：中国科学报 王方）

相关论文信息：https://doi.org/10.1111/1541-4337.12780

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：金青哲等 来源：《食品科学与食品安全综述》

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