
青花椒多种麻味物质累积的关键调控基因获解析

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/15822.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！

青花椒多种麻味物质累积的关键调控基因获解析。麻味物质是花椒果实经济价值的重要组成部分，富含萜类、生物碱、黄酮类等化合物。目前，已有100多种麻味物质被陆续分离鉴定，但有关青花椒的果实发育过程及其麻味物质累积的关键调控基因未见报道。

近日，依托四川省生态林业工程重点实验室等平台，四川农业大学林学院林学系经济林研究团队解析了青花椒多种麻味物质累积的关键调控基因，其研究成果在国际农林科学领域期刊《科学园艺》（Scientia Horticulturae）上在线发表。

该研究结果表明，青花椒坐果后40天内果实迅速膨大，随后40~50天完成果实的成熟过程。坐果后40天是麻味物质的主要成分萜类、生物碱和黄酮类物质开始累积的关键时期，该时期麻味物质生物合成的关键基因均极显著上调。本研究所获结果对于进一步深入剖析麻味物质生物合成的分子机理，培育优质青花椒种质资源，改善果实风味，提高经济价值具有重要意义。

该论文以四川农业大学林学院经济林研究团队青年教师惠文凯为第一作者，副教授王景燕和教授龚伟为共同通讯作者。该研究主要得到国家重点研发计划项目、四川省科技计划项目、四川省林木育种攻关项目等的共同经费资助。（来源：中国科学报张晴丹）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.scienta.2021.110523>

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：龚伟等 来源：《科学园艺》

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