高压蒸海参更营养

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/16695.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！

高压蒸海参更营养。



海参 图片来源：pixabay 近日，中科院大连化学物理研究所研究员王方军团队与大连海洋大学教授赵前程团队合作，在高效液相色谱质谱连用法对热加工海参的蛋白质组学系统分析研究工作中取得新进展，在蛋白质水平上揭示了热加工过程中海参蛋白质的非特异水解机制，发现了高压蒸制加工方式引起的海参总蛋白损失最低。相关成果发表于《食品化学》。

海参是我国八大海珍品之一，不仅是珍贵的食品，也是名贵的药材，具有极高的营养价值和保健功效，在《本草纲目》等多个医学典籍都有记载。但海参极易发生自溶现象，造成海参品质劣变和巨大的经济损失。因此，捕获的新鲜海参在其自溶酶激活之前必须采用热加工处理以防自溶。目前，海参产业和学术界对热加工过程中海参蛋白质种类、数量及其水解位点的研究鲜有报道。针对此问题，研究团队采用蛋白质组学方法对热加工刺参的蛋白质组成进行了全面深入的分析，并对三种不同热加工方法进行了比较。研究发现，尽管主要的蛋白质组成类型仍保留完好，但与常压蒸制法和常压煮制法相比，高压蒸制法的海参总蛋白质损失率最低。进一步对热加工引起的蛋白质水解位点分析发现，热加工过程中海参蛋白质最常见的水解位点为苯丙氨酸、亮氨酸、天冬酰胺和酪氨酸，不同的热加工方法具有类似的蛋白水解机制。该研究成果从蛋白组学层面为优化海参加工工艺和提升产品的品质提供了理论指导。（来源：中国科学报 卜叶）

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131368 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：王方军等 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