
芳香植物牛至精油成分解析及抗菌功能研究获进展

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/20377.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！

芳香植物牛至精油成分解析及抗菌功能研究获进展。近日，《食品化学》相继发表了两篇中科院植物所研究员石雷团队在芳香植物牛至精油成分解析及抗菌功能研究方面取得的新进展。

随着细菌对抗生素耐药性的不断加剧，迫切需要寻找新的具有抗菌功能的替代品。精油作为芳香植物的重要次生代谢产物，是一种植物自身合成的天然抗菌剂。精油中多种成分的协同作用使其具有广谱的抗菌性并且不易产生耐药性，在食品、医药和饲料行业有重要的利用潜力。

为此，石雷团队通过多元统计分析方法系统阐明了牛至属多种精油成分的内在联系，并对其进行化学分类。研究人员评价了多种牛至精油对于金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等细菌的标准菌株和耐药菌株的抑菌性，解析了精油复杂成分与抗菌活性的组效关系。

在前述工作的基础上，研究人员将筛选得到抗菌活性最好的牛至精油与植物花青素结合，制备了pH敏感型智能抗菌膜。这种抗菌膜具有优异的理化特性以及良好的抗氧化和抗菌活性，在食品保鲜过程中可有效抑制腐败微生物的生长、减少胺类等有害化合物的产生，从而延长食品货架期。该研究对芳香植物牛至精油在天然杀菌剂领域的应用具有重要意义。（来源：中国科学报田瑞颖）

相关论文信息：

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134393>

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131629>

作者：石雷等 来源：《食品化学》

更多 科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](http://iikx.com)转发