
科研人员发现控制苹果酸度的基因

作者：李伟 来源：新华社

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/2077.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！

酸度是决定果实风味品质的主要因素之一，关于苹果为啥酸的问题，中国科学院武汉植物园近日在苹果酸度性状遗传研究方面取得进展，揭开苹果果实酸度形成的复杂机理。

在此之前，中国科学院武汉植物园果树分子育种学科组已经发现控制苹果果实酸度的Ma1主基因，近期科研人员又发现一些栽培苹果在Ma1位点的基因型虽然属于纯合隐性类型，但果实酸含量仍很高，酸味较浓。

通过这些突变品种的果实表达谱和候选基因关联分析等研究，发掘了一个控制苹果果实酸度的基因，它与苹果酸含量显著相关。韩月彭研究员说，这一研究发现，可解释苹果果实酸度性状表型变异。

这一最新研究成果近日发表于国际专业期刊《植物生物技术杂志》，这一研究发现对全面了解苹果果实酸度形成的复杂机理具有理论意义，同时也为果实风味品质改良提供了工具。(来源：新华社 李伟)

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