
研究发现红肉猕猴桃脂肪含量更低

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/21465.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！

研究发现红肉猕猴桃脂肪含量更低。



研究人员根据果肉颜色对猕猴桃成分进行研究分析。受访者供图

绿肉猕猴桃、黄肉猕猴桃、红肉猕猴桃，到底哪种猕猴桃营养成分最适合你?近日中科院武汉植物园科研人员对14个不同猕猴桃品种营养及功能成分进行研究，发现其中特点。相关研究成果发表在国际学术期刊《食品》上。

猕猴桃风味特异、香味芳香、营养价值高，深受消费者欢迎，且具有较高商业价值。近年来，人们对水果品质的需求逐渐增加，营养价值对水果品质至关重要。中科院武汉植物园猕猴桃种质资源与育种学科组硕士研究生苑馨予在研究员钟彩虹和副研究员张琼的指导下，以14个猕猴桃品种为研究对象，探究不同猕猴桃品种的理化特性和营养品质。

该研究根据猕猴桃果肉颜色和物种分类，对猕猴桃果胶、水分、叶绿素、类胡萝卜素、类黄酮、能量、碳水化合物、蛋白质、脂肪、膳食纤维、可溶性糖、有机酸、维生素和香气进行分析。

研究表明：绿肉猕猴桃果胶含量显著高于红肉猕猴桃和黄肉猕猴桃，更适合进行果冻类食品加工。红肉猕猴桃糖酸比和总黄酮含量最高，而脂肪和膳食纤维含量最低。绿肉猕猴桃除叶绿素含量外，其总类胡萝卜素含量也显著高于红肉和黄肉猕猴桃。黄肉猕猴桃和绿肉猕猴桃具有低能量和

低碳水化合物含量。此外，中华猕猴桃和美味猕猴桃的蛋白质含量均高于其他种。在红肉猕猴桃中发现4种特异性挥发性物质，这些化合物可作为红肉猕猴桃的特征香味。同时，研究人员利用主成分分析对不同猕猴桃品种的营养物质进行综合排序。

并不是说哪种猕猴桃就比另一种好，不同品种有各自的成分特点，各有特色。张琼在接受《中国科学报》采访时表示，希望该研究能为猕猴桃加工利用和消费者合理选择提供科学视角上的选择参考。(来源：中国科学报 李思辉 江珊)

相关论文链接：<https://doi.org/10.3390/foods12010108>

作者：苑馨予等 来源：《食品》

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