

---

# 荔枝果实酸度积累机制研究取得新进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/21782.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！**

荔枝果实酸度积累机制研究取得新进展。

近日，广东省农业科学院果树研究所荔枝种质资源与育种团队首次揭示了荔枝果实有机酸差异积累的分子机制，为荔枝果实品质改良和功能健康型水果开发方面提供新思路。相关研究发表于International Journal of Molecular Sciences。姜永华博士和戚英伟博士为该论文共同第一作者，蔡长河研究员和欧良喜研究员为通讯作者。

荔枝是重要的南方经济果树，当下的栽培品种普遍高糖低酸，风味寡淡，限制了荔枝产品的加工应用，亦不能满足现代日益多样化的消费需求，因此了解荔枝果肉有机酸积累机制对优质果品的培育及加工具有重要的参考价值。

该研究利用国家荔枝资源圃(广州)内的特殊种质资源博8(高酸)和常规栽培品种怀枝(低酸)为研究材料。研究发现，发育过程中怀枝果肉中苹果酸降解速率远远超过博8，怀枝中苹果酸和柠檬酸的急剧降解分别与富马酸和GABA双合成途径激活有关。

该研究共获得30个候选基因，其中3个关键基因LITCHI026501.m2(延胡索酸酶)、LITCHI020148.m5(谷氨酸脱羧酶)和LITCHI003343.m3(谷氨酸脱氢酶)已鉴定为果实酸度调控的功能基因。(来源：中国科学报 朱汉斌)

相关论文信息：<https://doi.org/10.3390/ijms24031871>

作者：姜永华等 来源：《国际分子科学杂志》

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