

猪肉的功能性成分鉴定方面取得新进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/22339.html>

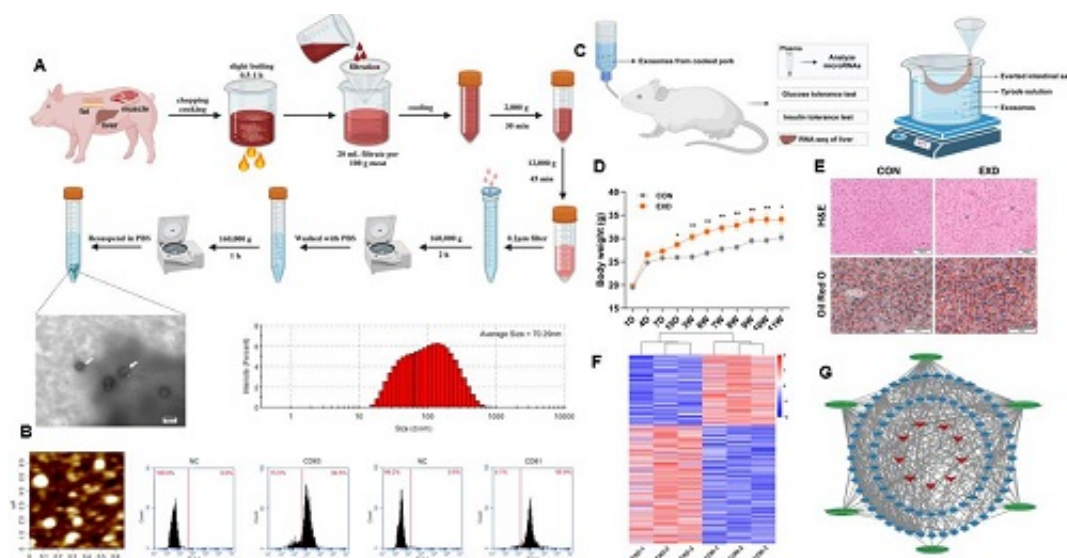
本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

猪肉的功能性成分鉴定方面取得新进展。

猪肉是我国居民食物供给的重要组成部分，也是动物蛋白的主要来源。我国居民对猪肉的饮食习惯为全熟加工，人们普遍认为通过蒸煮、烹饪的猪肉仅含有蛋白、脂肪、矿物质等成分，所含的核酸分子均已失活，不再具有生物活性。

近日，四川农业大学动物科技学院猪禽种业全国重点实验室、畜禽生物组学农业部重点实验室、畜禽遗传资源发掘与创新利用四川省重点实验室朱砺教授团队在国际著名期刊Journal of Nanobiotechnology在线发表了题为《煮熟猪肉来源外泌体囊泡包被的miRNAs对机体的代谢功能调控》的研究论文，该论文创新性地提出了一种从煮熟猪肉中提取Exosome的方法，并探究了熟肉来源Exosome包被的miRNAs对糖脂代谢的调控功能。

本研究首次从煮熟的猪肉中鉴定到包被活性miRNA的Exosome(直径为100nm左右)，该鉴定方法已授权国际专利1项。进一步的研究发现来源于不同组织(煮熟)的Exosome所包被的miRNA不尽相同，并且这些miRNA具有特定的生物学功能。通过活体实验系统地验证了熟肉来源的Exosome可以通过肠道吸收进入机体，其所包被的miRNAs参与了机体葡萄糖耐受、胰岛素抵抗、肝脏脂质代谢等生物学功能的调控。其参与功能调控的机制相关的研究还在持续进行中。本研究有助于人们进一步了解加工肉的活性成分，为人类饮食健康和营养调控的研究提供了新的研究方向。



四川农业大学供图

该学院副教授沈林園、硕士研究生马剑峰为论文并列第一作者，学院青年教师甘麦邻和教授朱砺为本文共同通讯作者。该研究得到了国家自然科学基金、四川省川猪重大科技专项、四川农业大学双支计划等项目的资助。(来源：中国科学报 张晴丹)

相关论文信息：<https://doi.org/10.1186/s12951-023-01837-y>

作者：朱砺等 来源：《纳米生物技术杂志》

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