玫瑰香还是草莓香：葡萄香型为何各不相同

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/22697.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！

玫瑰香还是草莓香：葡萄香型为何各不相同。

近日，中国农业科学院郑州果树研究所葡萄遗传育种团队在《生物医学中心—植物生物学》(BMC Plant Biology)期刊上发表了研究论文。

葡萄果实风味由甜、酸、涩和香气等多种品质性状构成，其中香气是衡量果实品质的重要组成部分，是果实的标志性特征。香气物质的合成受到多重因素影响，品种属性是最为重要的因素之一。



维多利亚



阳光玫瑰



森田尼无核



巨玫瑰



夏黑



巨峰

中国农科院供图

为此，团队以具有玫瑰香型的葡萄阳光玫瑰玫瑰香无核白鸡心，具有草莓香型的葡萄夏黑和中性香葡萄维多利亚为试材，通过SPEM-GC-MS技术对葡萄的果皮和果肉分别进行测定。

测定对象为葡萄成熟前两周、成熟期及成熟后两周中的挥发性有机化合物。结果发现，葡萄果皮中的香气成分和含量均显著高于果肉。

香叶醇、香叶酸和芳樟醇是玫瑰香型葡萄中香气的主要贡献者;邻苯二甲酸二异丁酯、香茅醇和苯乙醇是草莓香型葡萄中香气的主要贡献者。

通过对成熟期葡萄果皮的转录组测序发现，草莓香型与中性香之间、玫瑰香与中性香之间共有224个差异表达基因。结合其表达差异倍数和之前的研究报道，该研究筛选出20个差异表达基因，并对其表达量进行了鉴定。

该研究筛选出的差异表达基因为进一步研究葡萄中挥发性物质奠定了基础，对葡萄中不同香气的调控提供了新的见解。

该研究得到中国农业科学院创新工程、现代农业产业技术体系、中央级公益性科研院所基本科研业务费专项资助。郑果所研究员刘三军为通讯作者。(来源：中国科学报 李晨)

相关论文信息：https://doi.org/10.1186/s12870-023-04191-1

作者：刘三军等 来源：《生物医学中心—植物生物学》

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转发