
植物多酚对动物蛋白消化吸收的影响及变化获揭示

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/23179.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！

植物多酚对动物蛋白消化吸收的影响及变化获揭示。

近日，广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所畜禽加工研究团队在动植物源营养成分相互作用提高活性物质生物利用度研究方面取得新进展。相关研究论文在线发表于Meat Science。程镜蓉为该论文第一作者，刘学铭为通讯作者。

大量研究表明，植物多酚是一类重要的生物活性成分。近年来，植物多酚作为一种天然抗氧化剂广泛用于肉制品品质改良。研究发现，植物多酚不仅可以提高肉制品的氧化稳定性，还赋予肉制品一定的抗氧化活性，但有关添加到肉制品中的植物多酚对动物蛋白消化吸收的影响及其本身生物活性变化未见报道。

研究人员以桑椹多酚为代表，借助体外消化模型探究桑椹多酚作用前后猪肉肌原纤维蛋白的消化及酵解特性。研究发现，桑椹多酚可以有效提高肌肉蛋白在模拟消化过程中消化液的抗氧化活性和蛋白质的消化率。

桑椹多酚修饰后肌原纤维蛋白水解度可达到64.04%，最终消化液的ABTS和DPPH清除率分别达到350.10 μ mol Trolox/mg 蛋白质和33.96%，分别比对照组提高15.66%、34%和47%。此外，模拟胃肠消化后到达结肠的多酚可被肠道菌群生物转化，促进短链脂肪酸(SCFA)的积累，提高肠球菌和乳杆菌的丰度，从而调节肠道的健康。

该研究有助于丰富人们对于植物多酚改善肉制品营养和功能特性的认识，并为植物多酚在功能性肉制品开发中的应用提供理论依据。(来源：中国科学报 朱汉斌)

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109205>

作者：程镜蓉等 来源：《肉类科学》

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](http://iikx.com)转发