甜玉米籽粒货架期研究获新进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/23906.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！

甜玉米籽粒货架期研究获新进展。

近日，广东省农业科学院作物研究所玉米研究团队在甜玉米籽粒货架期研究方面取得新进展。相关研究论文发表于Food chemistry。肖颖妮为论文第一作者，李高科、胡建广为共同通讯作者。

甜玉米在乳熟期进行采摘，采后呼吸代谢旺盛，籽粒易失水、营养成分减少，严重影响了甜玉米的商品性，低温保鲜是延长甜玉米货架期最为常用有效的手段之一，但是低温保鲜下甜玉米籽粒代谢物等的营养变化并不清楚。

研究人员利用广泛靶向代谢组学技术对不同保鲜处理(常温和低温)贮藏过程中的甜玉米籽粒进行测定，共鉴定到1365种代谢物，在常温和低温贮藏过程中分别检测到593和308个差异代谢物，同时低温相较于常温检测到607个差异代谢物。此外，研究人员鉴定到几十个在甜玉米贮藏过程中的标志物。

该研究拓展了我们对甜玉米籽粒不同贮藏条件下的营养变化的认识，为后期挖掘控制甜玉米籽粒货架期相关基因打下基础。

上述研究得到广东省重点领域研发计划、国家玉米产业技术体系、广东省农业科学院十四五学科团队项目、广东省农业科学院作物研究所所长基金等项目的资助。(来源：中国科学报 朱汉斌)

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137079

作者：肖颖妮等 来源：《食品化学》

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