
罐头里的黄桃营养特征有何变化

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/24003.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！

罐头里的黄桃营养特征有何变化。

近日，中国农业科学院郑州果树研究所桃资源与育种团队利用代谢组学全面分析黄肉桃果实在制罐和贮藏前后的营养成分变化，揭示了黄肉桃营养特征，为桃果实多元化利用提供了代谢组学证据，相关研究成果发表在《食品化学》(Food Chemistry)上。

罐头里的黄桃果肉。中国农科院供图

该研究鉴定到658种代谢产物和40种类胡萝卜素。制罐后，果肉中显著变化的代谢物主要包括脂类、氨基酸及其衍生物、酚酸、生物碱、核苷酸及其衍生物，而贮藏后变化的主要是酚酸、脂类

、黄酮类、氨基酸及其衍生物。

制罐和储藏过程中共发现了282个差异积累的代谢物，主要包括78种酚酸，74种脂质，61种类黄酮。其中，玉红黄质棕榈酸酯、 β -隐黄质油酸酯、 β -隐黄质月桂酸、 β -隐黄质棕榈酸酯和 β -隐黄质肉豆蔻酸酯是桃果实中主要的类胡萝卜素，占总类胡萝卜素超过90%。

对游离类胡萝卜素和酯化类胡萝卜素的损失率进行比较后发现，酯化类胡萝卜素更加稳定，是维持桃果实营养价值的关键物质，更利于人体吸收利用。该研究为桃果实进一步利用过程中维持与健康相关的天然植物营养物质提供了新的见解。

郑果所博士吴金龙为论文第一作者，研究员王力荣为该论文通讯作者。该研究得到国家桃产业技术体系、中国农业科学院科技创新工程、国家自然科学基金青年基金资助。(来源：中国科学报李晨)

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137087>

作者：王力荣等 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](https://www.iikx.com)转发