
生猪肌内脂肪沉积研究取得新进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/26179.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！

生猪肌内脂肪沉积研究取得新进展。近日，华南农业大学动物科学学院、广东省动物营养调控重点实验室教授张永亮和习欠云团队联合美国农业部农业研究局、河南省畜牧兽医研究所在科技创新2030、国家自然科学基金等项目资助下，研究揭示了不同猪品种间日粮脂类与肠道微生物互作、在肠段内的消化吸收与转运、在肝脏中代谢转化、在肌内沉积的差异。相关成果在线发表于《微生物组》（Microbiome）。

猪为人类提供了大部分肉类产品，也是生物医学研究的理想动物模型。猪肌内脂肪含量对猪肉品质至关重要，并与人类健康和疾病也密切相关。目前，猪日粮中脂类分子跨组织代谢与肌内脂肪最终沉积过程，以及这些变化在不同品种（个体）中的差异还不完全清楚。

该研究通过交叉组学技术分析了我地方猪种蓝塘猪与长白猪空肠、结肠、肝脏和背最长肌的细胞类型，各肠段中的微生物的多样性，以及血液等循环系统中脂类分子的组成，解析脂类分子在体内的消化、吸收、转化和沉积过程，挖掘品种间的关键鉴别标记。

长白等瘦肉型猪种表现出的品种优势，主要包括小肠和大肠上皮细胞脂类分子吸收和氧化能力更强以提供机体需要的能量；肠细胞和肝细胞高密度脂蛋白合成以反向胆固醇转运能力更强；肝细胞中形成和分泌胆汁酸以乳化脂肪能力强；参与脂质积聚的肠道微生物更丰富。在蓝塘等脂肪型猪种中，表现出更高的乳糜微粒合成和转运能力；更强的肌肉内皮细胞吸收脂类分子的能力；更高的肌间干细胞生脂潜力。

上述发现增强了我们对脂质代谢的理解，并为改善动物生产和人类疾病开辟了新的途径。（来源：中国科学报 朱汉斌）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1186/s40168-023-01743-3>

作者：张永亮等 来源：《微生物组》

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