浆果加工与营养领域取得新进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/27962.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！

浆果加工与营养领域取得新进展。近日，Nature焦点关注对沈阳农业大学在浆果（蓝莓）加工与营养领域的最新研究进展进行了报道。

该报道介绍了沈阳农业大学李斌教授团队在破解国际浆果加工产业发展的瓶颈问题——天然活性物质花色苷分子稳定性差、加工易降解方面所取得的最新研究进展。团队自上世纪90年代起在孟宪军教授带领下，聚焦花色苷营养功能和稳态化技术研究，形成了具有多项自主知识产权的花色苷稳态化方法，如手-手套分子帽等加工技术，产业中实现提高花色苷稳定性30%以上，生物利用度提高8-10倍。基于肠道-微生物-器官轴的研究模式深度解析了花色苷对机体健康功效作用机制，为浆果花色苷健康食品应用提供了多维度的理论应用场景。



科学家正在研究使花青素更稳定的方法。论文配图

Nature主编充分肯定了李斌教授在浆果花色苷稳态化领域的贡献，并评价该技术可以有效推动全球浆果加工产业链的发展，增强上游浆果种植产业的信心，从而带动区域经济发展。

本次报道是由Nature正刊面向全球领域内顶尖科学家发起的焦点专访，旨在向世界介绍不同领域的前沿成果。（来源：中国科学报孙丹宁）

相关论文信息：https://www.nature.com/articles/d42473-024-00134-y

作者：李斌等 来源：《自然》

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