紫芽茶类黄酮物质对叶色形成作用研究获新进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/31679.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！

紫芽茶类黄酮物质对叶色形成作用研究获新进展。近日，广东省农业科学院茶叶研究所茶树资源与育种团队与中国工程院院士、湖南农业大学教授刘仲华团队合作，在紫芽茶类黄酮物质对叶色形成作用研究方面取得新进展。相关成果发表于《食品化学》（Food Chemistry）。

该研究在国家自然科学基金、广东省重点领域研发计划等项目的资助下，对3个紫芽茶树品种红妃（紫红色）、丹妃（深紫色）和紫芽24号（紫色）进行了类黄酮成分的系统分析。结果发现，红妃中花青苷含量最高的是矢车菊素和天竺葵色素相关花青素苷，紫芽24号中富集了矢车菊色素、天竺葵色素、飞燕草色素和矮牵牛色素相关花青素苷，丹妃的花青素谱与紫芽24号相似，但比紫芽24号多积累了锦葵色素类花青素苷。

此外，22种非花青素类黄酮可能是影响紫芽茶叶片着色的潜在共色素，结构修饰（如糖基化和酰化）和非花青素类黄酮的共色素化作用，使花青素更稳定，是紫芽茶叶片着色的重要因素。

该研究揭示了不同紫芽茶品种叶片颜色与类黄酮成分之间的相关性，为紫芽茶叶片色素沉积的机理提供了深入的生化基础。（来源：中国科学报 朱汉斌）

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.142933

作者：刘仲华等 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