
新研究揭示桑椹降血糖作用机制

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/32256.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！

新研究揭示桑椹降血糖作用机制。广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所果蔬加工团队在国家蚕桑产业技术体系项目、广东省重点研发计划等项目的资助下，研究揭示了桑椹降血糖作用机制。近日，相关成果发表于《食品与功能》（Food Function）。

桑椹富含花青素、膳食纤维等降糖活性物质，前人研究报道发现，上述活性物质调控肠道菌群，维持肠道稳态的功能，但具体的作用机制尚不明确。

基于此，研究团队基于16SrDNA等手段分析了桑椹2型糖尿病小鼠肠道菌群的影响，发现其能精准调节糖尿病模型小鼠的肠道微生态：显著增加乳酸菌、双歧杆菌、阿克曼氏菌等有益菌丰度，抑制埃希氏菌-志贺氏菌、螺杆菌等有害菌增殖。

为了进一步阐明其作用机制，团队从解析肠道菌群关键代谢物短链脂肪酸合成途径展开研究，结果表明桑椹主要通过上调肠道菌群产丙酸和丁酸途径关键酶的表达来助力宿主糖代谢稳态的恢复。

论文共同通讯作者、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所研究员徐玉娟表示，该研究对桑椹的加工和其止消渴提供一定的理论支撑。（来源：中国科学报 朱汉斌）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1039/D4FO02781G>

作者：徐玉娟等 来源：《食品与功能》

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