
菜心营养与香气特征研究获新进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/37601.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！

菜心营养与香气特征研究获新进展。广东省农业科学院蔬菜研究所研究员张艳团队与武汉轻工大学副教授吴慕慈团队合作，系统解析了不同菜心品种在营养和香气特征上的差异，为品质育种指明了改良方向。相关成果近日发表于《食品科学》（Food chemistry）。

菜心作为华南地区最具特色的叶菜类蔬菜，其不同品种在营养品质和风味特征上存在显著差异。目前相关研究多聚焦于代谢组学和基因表达分析，而对食用风味品质差异的系统性解析较为缺乏。

该研究选取七个代表性菜心品种，通过对比分析其典型营养组分，结合色谱技术与感官评价方法，解析了挥发性成分与香气活性物质的构成特征，并运用多元统计分析实现了品种鉴别与特征标志物筛选。实验共鉴定出48种挥发性物质与22种香气活性化合物，进一步筛选出22个可用于区分不同菜心品种的标志挥发性物质。

该研究从营养与风味物质基础的角度，系统阐明了不同菜心品种的品质差异，明确了关键香气成分及其对整体风味的贡献模式，为开展以优质、美味为目标的菜心育种提供了理论依据与科技支撑。（来源：中国科学报 朱汉斌）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.147594>

作者：张艳等 来源：《食品科学》

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