判断人参新鲜度的“标记”找到了

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/40535.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！

判断人参新鲜度的“标记”找到了。近日，中国农业科学院特产研究所特种动植物加工团队研究发现，芦丁和山柰酚可作为判断人参新鲜度的关键标记化合物。相关研究成果发表在《未来食品》（Future Foods）上。



新鲜人参。中国农科院供图

鲜人参因水分、糖分含量高，生理代谢活跃，采后极易腐烂变质。因此，贮藏保鲜一直是产业发展中亟待解决的核心难题。

研究发现，鲜人参在低温贮藏过程中，脂类、黄酮等的代谢过程会持续调控人参内含物质组成，同时动态影响其新鲜度的变化。研究鉴定出994种差异代谢物，并进一步证实芦丁和山奈酚可作为鲜参新鲜度的关键标记化合物，其含量变化能直观反映鲜人参的新鲜程度。

该研究揭示了鲜人参采后贮藏的代谢调控规律，为鲜人参冷藏保鲜标志物鉴定、高效保鲜技术开发与品质评价提供了重要理论支撑。

该研究得到国家重点研发计划、中国农业科学院青年创新专项等项目支持。（来源：中国科学报 李晨）

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.fufo.2026.101042

作者：曲迪等 来源：《未来食品》

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