

## 番茄果实花青素结构及主要修饰类型获解析

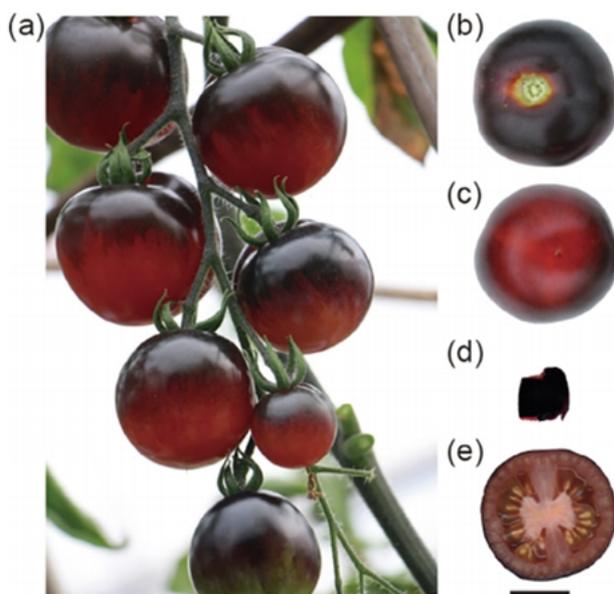
分享:

文章来源: 中国农业科学院蔬菜花卉研究所 作者: 许铁敏 发布时间: 2020-07-22

【字体: 大 中 小】

院网信息发布

近日, 中国农业科学院蔬菜花卉研究所功能基因创新团队通过对紫果番茄中花青素的研究, 解析了番茄果实中花青素结构及主要修饰类型, 并发现了番茄果实中4种新的花青素成分, 为解析番茄果实花青素合成和代谢奠定了理论基础。相关研究成果在线发表在《食品化学 (Food Chemistry) 》上。



据崔霞研究员介绍, 花青素是一类对人体健康有益的抗氧化物质, 具有一定的药用价值。在植物中, 花青素可以提高植物抵抗逆境的能力。植物中花青素主要包括矢车菊素、天竺葵素、飞燕草素、芍药素、矮牵牛素和锦葵素等的衍生物。花青素的结构解析对其代谢途径研究具有重要意义。番茄是一种市场很受欢迎的果实, 紫果番茄作为一种高抗氧化蔬菜, 受到市场青睐, 但是其花青素结构的解析一直欠缺。该研究建立了果实花青素快速定量方法, 并在紫果番茄中检测到12种花青素, 发现矮牵牛素衍生物和锦葵素衍生物为果皮中花青素主要成分, 同时发现了番茄中4种新的花青素成分。

该研究得到国家重点研发计划, 中央级公益性科研院所基本科研业务费专项及中国农科院科技创新工程资助。(通讯员 许铁敏)

原文链接: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814620313017>

打印本页

关闭本页

院属单位

院机关

新闻媒体

政府机构和组织

科研机构

高校



网站地图 | 联系我们 | 公众问答 | 网站纠错

中国农业科学院 承办: 中国农业科学院农业信息研究所 地址: 北京市海淀区中关村南大街12号 邮编: 100081

Copyright © 中国农业科学院 京ICP备10039560号-5 京公网安备11940846021-00001号

TOP