

您所在的位置：首页 - 学术成果

## 【科研新进展】（163）葡萄酒学院房玉林教授团队在天然褪黑素研究领域取得新进展

来源: 葡萄酒学院 作者: 孙翔宇 发布日期: 2021-04-20 浏览次数: 3055

4月7日，葡萄酒学院房玉林教授团队《Food & Function》发表题为“Plant-derived melatonin from food: a gift of nature”的论文，并入选为当期封面论文。该文论述了含有天然褪黑素的食源性植物种类及褪黑素含量，并对影响褪黑素水平的因素进行了探讨，为提高褪黑素水平提供了新思路，为消费者饮食提供科学依据。博士研究生程果为第一作者，博士后马婷婷副教授为共同第一作者，房玉林教授与团队青年教师孙翔宇为共同通讯作者。



褪黑素对人体健康非常有益，具有调节昼夜节律、改善睡眠、调节免疫反应、激活抗氧化系统、调节血管功能、抗癌症、延缓神经退行性疾病和代谢紊乱等功能，也是用于治疗新冠肺炎的药物之一。该文章总结了含有天然褪黑素的食源性植物种类及褪黑素含量。这些植物源性食品可以分为四类。第一类包括蔬菜、水果和谷物，这是人们日常饮食的很大一部分。第二类是用于烹饪的香料及植物种子。第三类含有传统草药，其中一些含有比大多数其他植物更高浓度的褪黑素。第四类主要包括食用花卉和茶。在数百种植物源性食物中，目前报道的褪黑素水平范围差异很大(0.002- 34000ng /g)。除草莓和番茄外，大多数蔬菜和水果褪黑素含量较低，草莓和番茄的褪黑素含量分别达到11.26和50.1 ng/g。植物种子中的褪黑素浓度在2 ~ 100 ng/g之间，略高于水果和蔬菜。

### 图说



### 视频



### 最新新闻

我校与全国12省区共论“[丝路](#)”  
力支撑”

2021-05-08

2万余个“[西农黑大穗](#)”新生  
免费品尝

2021-05-08

西农大主办的英文期刊《[迈](#)》  
上线

2021-05-08

【百年征程 奋进力量】[（2）](#)  
织接力诵读《共产党宣言》

2021-05-08





该综述确定了含有高含量褪黑素的植物源食物，它们被认为是这种多功能化合物的潜在饮食来源。也指出了植物在收获前可能增加褪黑素含量的处理方法，阐明了目前已知的植物褪黑素合成途径。该综述除了为消费者饮食提供科学指导之外，也会给营养学家、其他健康专业人员 and 政府机构人员关于褪黑素视角的专业参考。

文章链接：<https://doi.org/10.1039/D0FO03213A>

编辑：王学锋  
终审：徐海

分享到：  



经国本 解民生 尚科学

### 友情链接

<a href="#">人民网</a>	<a href="#">新华网</a>	<a href="#">光明网</a>
<a href="#">科报网</a>	<a href="#">科学网</a>	<a href="#">中国教育新闻网</a>
<a href="#">陕西日报</a>	<a href="#">西部网</a>	<a href="#">中国大学生在线</a>



 [在线投稿](#)  [稿件排名](#)

