

青藏高原黄金菇营养成份分析与评价

李海波¹,陈俊文¹,贺亮¹,刘亚群¹,白静²,吴学谦¹

1.浙江省林业科学研究院 浙江省森林资源生物与化学利用重点实验室 杭州310023; 2.西藏那曲地区林业局 那曲852000

收稿日期 2008-11-14 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 为了对我国青藏高原黄金菇的食用、营养、药用价值和状况作出科学评价,以为黄金菇资源的开发利用提供科研基础数据,采用国标法,对黄金菇子实体的粗蛋白、粗脂肪、粗纤维、可溶性糖等主要营养成份、矿物质、氨基酸组成与含量、维生素、活性成分多糖以及重金属元素等含量进行测定,并与同步检测的香菇和双孢蘑菇含量进行比较分析。结果表明,与香菇和双孢蘑菇相比,黄金菇具有高含量的粗蛋白、氨基酸和矿物质,同时还含有很高的维生素B₁、B₂,维生素C和维生素E。此外,黄金菇的粗多糖含量略高于香菇,但低于双孢蘑菇。

黄金菇4种重金属铅、镉、砷和汞的含量均远远高于香菇和双孢蘑菇,其中铅和砷含量尚在国标规定的食品安全标准范围之内,而镉和汞含量均超过了国标规定的食品安全标准。黄金菇是一种极具开发利用前景的珍稀菌根食用菌,但重金属元素超标尤其值得重视。

关键词 [黄金菇](#) [食用菌](#) [营养成份](#) [营养分析](#) [青藏高原](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

吴学谦

作者个人主页: [李海波¹](#); [陈俊文¹](#); [贺亮¹](#); [刘亚群¹](#); [白静²](#); [吴学谦¹](#)

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(165KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“黄金菇”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [李海波](#)

· [陈俊文](#)

· [贺亮](#)

· [刘亚群](#)

· [白静](#)

· [吴学谦](#)