

作者: 王苑 来源: 中国科学报 发布时间: 2014/12/3 10:27:54

选择字号: [小](#) [中](#) [大](#)

中国农科院饲料所发现让鸡肉更营养的调控技术

本报讯 目前,以AA肉鸡为代表的快大型白羽肉鸡,其风味品质远远不能满足消费者的需求,科技工作者正在努力改善其风味。中国农业科学院饲料研究所单胃动物饲料创新团队针对这一问题,在营养调控方面进行了深入系统的研究,获得了系列有价值的发现。

该科研团队通过蛋白质组学技术研究了肉碱调控鸡肉生长的分子机制。研究发现,补充L-肉碱后肌细胞能量供能和ATP再生增强,显著增加腿肌重量,同时还间接起到维持肌细胞完整性,恢复肌纤维退变的作用,从而更好地改善鸡肉品质。科研团队还使用甜菜碱、大豆异黄酮、益生菌(粪肠球菌)以及沙棘黄酮等饲料添加剂及其组合添加到肉鸡饲料中,这一做法提高了生产性能、鸡肉的肌苷酸含量,改善了鸡肉的品质。

研究证实,益生菌可以影响肉鸡肝脏戊糖磷酸化和三羧酸循环调控能量供应,增强氨基酸同化代谢,提高肝脏抗氧化和免疫相关蛋白的表达,从而起到调控鸡肉品质的作用。研究发现肉鸡肌内脂肪沉积、分布及风味品质可以通过营养手段得以提高,同时揭示了沙棘黄酮对肉鸡肌内脂肪沉积调控的信号通路。这为实现肉鸡功能性组织的营养调控提供新的思路和理论依据。(王苑)

《中国科学报》(2014-12-03 第6版 科研)

[打印](#) 发E-mail给:
[go](#)

以下评论只代表网友个人观点,不代表科学网观点。

2014/12/21 19:05:23 yehaovip

营养结构决定身体结构和体质。

2014/12/3 23:24:43 jmagicking

听到蛋白质组学研究,我就感到疑惑,不是说这个技术还不精确吗?以后能不能把文章连接也发出来哦

目前已有2条评论

[查看所有评论](#)

需要登录后才能发表评论,请点击 [\[登录\]](#)

[相关新闻](#)
[相关论文](#)

- 1 博士写“最美味论文”8万字论八角对卤鸡肉影响
- 2 研究揭示高山植物繁殖策略多样化机理
- 3 传染病防治专家李兰娟院士:给我一份鸡肉饭
- 4 美研究将鸡肉脂肪转化为生物柴油

[图片新闻](#)

[>>更多](#)
[一周新闻排行](#)
[一周新闻评论排行](#)

- 1 哥伦比亚大学回应“统计系被中国学霸承包”
- 2 工程院院士候选人名单公布 医卫界院士咋选
- 3 中科院披露新“百人计划”细节
- 4 中南大学调查研究生跳楼事件
- 5 中南大学一研究生跳楼自杀
- 6 科研不端将每年通报:或7年不得申国家基金
- 7 教育部发布全国高校名单 其他为野鸡大学
- 8 国家自然科学基金基础研究知识库投入运行
- 9 华人科学家接连被捕 在美华人精英忧成炮灰
- 10 深圳“华大基因”项目遭周边居民反对

[更多>>](#)
[编辑部推荐博文](#)

- 科学网用户密码修改通知
- 科教微信聚合平台全新上线试运行
- 光催化的费托合成
- 风清气正待何时?
- 全球生物制药公司的CEO们:医生出身的知多少?
- 5案例阐释会聚观,开辟科学新视野

[更多>>](#)
[论坛推荐](#)

- 找到一款免费的实验室管理软件,很强大,很好用!
- 现代外国统计学优秀著译丛 生存数据分析的统计方法(第二版)
- 现代外国统计学优秀著译丛 实验设计与分析 第三版
- 混沌遗传算法
- 分形几何——数学基础及其应用

