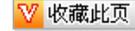


## “畜禽肉品质性状形成的营养代谢与调控”研究取得重要进展

作者：佚名 文章来源：科技部 点击数：73 更新时间：2009-9-9



我国是世界上最大的肉类生产国和消费国，肉类年产量高达8051万吨，约占世界肉类总产量的30%。肉类的品质是保障人民生活质量、食品安全和我国畜牧业发展的重大问题，是国家重大需求之一。由中国农业大学李德发教授为首席科学家的973计划重大项目“畜禽肉品质性状形成的营养代谢与调控机理”，针对猪、鸡肉品质性状形成中存在的共性和个性问题展开研究，主要围绕营养物质的摄入、吸收与分配，肠道内环境和外环境应激的影响，代谢程序，遗传主要基因筛选，肉质性状形成中营养与基因的互作五个方面组织研究。通过四年多的工作，取得了多项成果，如：发现了我国地方猪与瘦肉型引进猪肉质不同的特征性风味前体物质，筛选鉴定了猪肌内脂肪特异性沉积的2个主效基因，建立了以肉质好著称的我国荣昌猪的细菌人工染色体文库（BAC文库）等，并提出了量化评价肉品质的新方法。这些成果为保障我国肉类食品安全提供了重要技术依据，为进一步研究肉品质与营养代谢、饲料组成、遗传基因、猪鸡生长发育的关系奠定了很好的基础。

9月8日，中国农业大学在烟台组织了项目总结。科技部基础司、教育部科技司、农业部畜牧司的领导和973计划农业领域咨询组专家约60人到会，大家对项目取得的成绩给予高度评价，并提出了今后围绕肉质形成机理在基础研究方面的研究重点。

文章录入：雍春玲 责任编辑：雍春玲

- 上一篇文章： [早稻测土配方施肥效果明显](#)
- 下一篇文章： [2009年度农业科技成果转化资金项目推荐、评审工作顺利完成](#)

[【发表评论】](#) [【加入收藏】](#) [【告诉好友】](#) [【打印此文】](#) [【关闭窗口】](#)

[设为首页](#) | [加入收藏](#) | [联系站长](#) | [友情链接](#) | [版权申明](#) | [网站公告](#) | [管理登录](#) |

建议使用800×600以上分辨率，IE 6.0以上浏览器浏览，版权所有2007~2017，请勿转载

黔ICP备05002761号 贵州省农业科学院主办 贵州省农业科技信息研究所维护