

研究报告

云南野生黑虎掌菌元素分析和风味研究

杜萍^{1,2}, 张先俊^{1,2}, 何素芳^{1,2}, 孙卉^{1,2}

1. 昆明理工大学 分析测试研究中心, 云南 昆明 650093;
2. 云南省分析测试中心, 云南 昆明 650093

收稿日期 2009-10-13 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 采用气相色谱质谱分析、氨基酸分析、电感耦合等离子体质谱分析方法,研究了云南野生食用黑虎掌菌独特的风味成分。研究结果首次发现,室温下黑虎掌菌中含挥发性芳香物质42种,主要为脂肪烃醇类、烯炔类和芳香性杂环类,非挥发性的滋味活性物质氨基酸17种,矿物质微量元素10种以及稀土元素9种。表明了黑虎掌菌具有较高的营养价值和药用价值。

关键词 [黑虎掌菌](#) [香味成分](#) [氨基酸](#) [微量元素](#) [稀土元素](#)

分类号 [TQ041](#) [TQ351.0](#)

DOI:

通讯作者:

张先俊,高级工程师,从事天然产物分析和分离研究;E-mail: zhxj3971@sina.com。 zhxj3971@sina.com

作者个人主页: 杜萍^{1,2}; 张先俊^{1,2}; 何素芳^{1,2}; 孙卉^{1,2}

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(972KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)
- ▶ [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](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“黑虎掌菌”文章](#)

▶ 本文作者相关文章

- [杜萍](#)
- [张先俊](#)
- [何素芳](#)
- [孙卉](#)