



首页 本所概况 新闻中心 科技创新 人才团队 合作交流 研究生培养 成果转化 党建文化 科学普及

学会期刊 当前位置: 首页» 新闻中心» 所内要闻

生鲜肉品质调控机制研究取得重大进展

作者: 李欣 文章来源: 畜产加工研究中心 发布时间: 2020-09-30 浏览量: 673 【字体: 大 中 小】

分享:

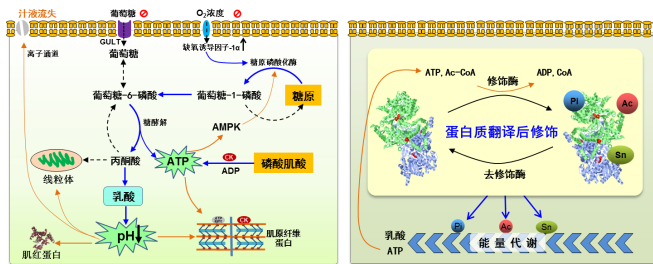
我国肉类加工贮藏流通过程汁液流失、色泽褐变、质构劣化等劣质肉发生率高达8-10%，远高于发达国家，年损失约760万吨肉，超过了我国牛肉年产量，减损保质保鲜一直是我国肉类产业的痛点、难点和研究热点。肉品加工与品质调控创新团队十余年的研究发现，调控宰后早期能量代谢与蛋白质翻译后修饰为解决这一难题提供了新思路和新途径。

团队率先发现了蛋白质磷酸化负向调控肉品质，能量代谢标志物ATP促进蛋白质磷酸化、乙酰化等翻译后修饰而影响肉品质，-1.5℃的冰温抑制能量代谢酶活性而延长肉品货架期、延滞并抑制蛋白质磷酸化水平而提高肉品质的新现象，揭示了能量代谢、蛋白质翻译后修饰及二者关联调控肉品质的新机制，该研究成果成功指导团队开发了生鲜肉冰温保质保鲜技术并在产业应用。该团队在此领域先后主持国家自然科学基金项目8项，发表学术论文51篇，占本领域的50%以上，近三年本领域引用率最高的前3篇论文均来自该团队，受到国内外同行高度认可。

近日，国家自然科学基金委员会公布了2020年度集中接收期间申请项目评审结果，该团队在能量代谢与蛋白质翻译后修饰调控肉品质方面获批重点项目1项、面上项目3项、青年科学基金项目1项，团队将依托上述项目，紧紧围绕宰后早期能量代谢与蛋白质翻译后修饰互作关联调控肉品质的分子机制开展深入研究，为建立符合我国膳食模式、饮食习惯的肉品品质调控新理论奠定理论基础。

相关文章来源:

- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814618321605>
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814619308064>
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814617312505>
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814617320095>
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814617301929>



肉品质: 色泽、嫩度、持水力

● Pi 磷酸化 ● Ac 乙酰化 ● Sn 亚硝基化

能量代谢与蛋白质翻译后修饰关联调控肉品质新机制

相关新闻

上一篇: 校企合作做样板 三产融合促振兴

打印本页

关闭本页



[网站地图](#) | [设为首页](#) | [联系我们](#)

Copyright © 中国农业科学院农产品加工研究所 版权所有

地址：北京市海淀区圆明园西路2号中国农业科学院农产品加工研究所 邮编：100193

电话：010-62815836 传真：010-62895382 <http://ifst.caas.cn>

京ICP备10039560号-5

技术支持：中国农业科学院农业信息研究所



TOP