



## 学院新闻

您现在的位置：网站首页 > 学院新闻 > 正文

学院新闻

通知公告

### 落实大食物观，果蔬发酵饮品研究获进展

作者： 审稿： 点击： 143 次 发布时间： 2022-03-21 11:36

近日，四川农业大学生命科学学院应用微生物研究团队与四川省食品发酵工业研究设计院等单位合作，在国际食品期刊Food Reviews International (IF=6.478, 中科院二区) 在线发表题为《A Review on Fruit and Vegetable Fermented Beverage-Benefits of Microbes and Beneficial Effects》的综述论文，系统总结了发酵微生物产品的功能性研究进展。生命科学学院唐自钟博士为第一作者，硕士研究生赵治巧为共同第一作者，四川农业大学为唯一通讯单位。

近年来，果蔬发酵饮料因其广泛的营养价值和健康功效受到消费者青睐。作为一种功能性产品，其品质和安全是消费者主要的关注点，但目前对该类产品的工艺技术、发酵微生物和产品功效并无系统性的报道。鉴于此，该综述以获得高品质、安全果蔬发酵饮料为出发点，聚焦果蔬发酵饮品三方面研究进展：①果蔬发酵饮料中的传统工艺和前沿技术；②发酵菌种（乳酸菌、酵母）在食品及发酵饮料中的应用；③果蔬发酵饮品抗氧化、抑菌、改善肠道健康等健康功效。

今年两会期间，习近平总书记在看望参加政协会议的农业界、社会福利和社会保障界委员时强调，要树立大食物观，更好满足人民美好生活需要，要向森林、江河湖海、设施农业要食物，向植物动物微生物要热量、要蛋白。微生物及发酵食品作为大食物观中的重要组成部分，其重要性不言自明；随着消费者对微生物发酵性功能食品兴趣的增加，果蔬发酵饮料的前景比以往任何时候都更加广阔，该综述为未来果蔬发酵饮料的可持续发展提供了参考和指引。

生命科学学院应用微生物研究团队长期从事果蔬酵素研究以来，先后在《Food Reviews International》、《PeerJ》、《产物研究与开发》、《食品与发酵工业》等杂志就果蔬酵素方面研究成果发表多篇文章，获相关专利2项，承担四川省重点研究项目“食用果蔬酵素发酵工艺研究”，指导学生创立济美堂果蔬酵素品牌，获2021年四川省“互联网+”奖及2020年、2021年全国生命科学创新创业大赛二等奖（创业类）等奖项。

原文链接：<https://doi.org/10.1080/87559129.2021.2024222>

#### 友情链接：

- 四川农业大学
- 图书馆
- 教育部
- 中国动物学会
- 中国农学会
- 中国细胞生物学学会
- 中国植物生理与植物分子生物学学
- 教务处
- 就业信息网
- 中国植物学会
- 中国遗传学会
- 中国微生物学会
- 中国生物化学与分子生物学会

#### 联系我们

- 地址:雅安市雨城区新康路46号
- 电话:0835 2886136/2885601
- 邮编:625014



学院微信



学院微博

