



当前位置： 首页» 新闻中心» 科研进展

食物营养与功能性食品创新团队揭示了云南特色酸味调料腌菜膏的风味成分、微生物群落和理化性质

作者： 佟立涛 文章来源： 食物营养与功能性食品创新团队 发布时间： 2024-12-04 浏览量： 308 【字体： 大 中 小 】

分享：

近日，中国农业科学院农产品加工研究所食物营养与功能性食品创新团队揭示了云南特色酸味调料腌菜膏的风味成分、微生物群落和理化性质，相关成果发表于国际食品领域期刊《Food Research International》（JCR一区，IF=7.0）。加工所2023年“西部之光”访问学者高金晓和黎阳助理研究员为论文共同第一作者，王凤忠研究员和佟立涛研究员为共同通讯作者。该研究得到了农业农村部农产品加工与贮藏重点实验室开放课题项目（S2024KFKT-05）和中国农业科学院农产品加工研究所创新工程院所重点任务（CAAS-ASTIP- G2022-IFST-04）的资助。

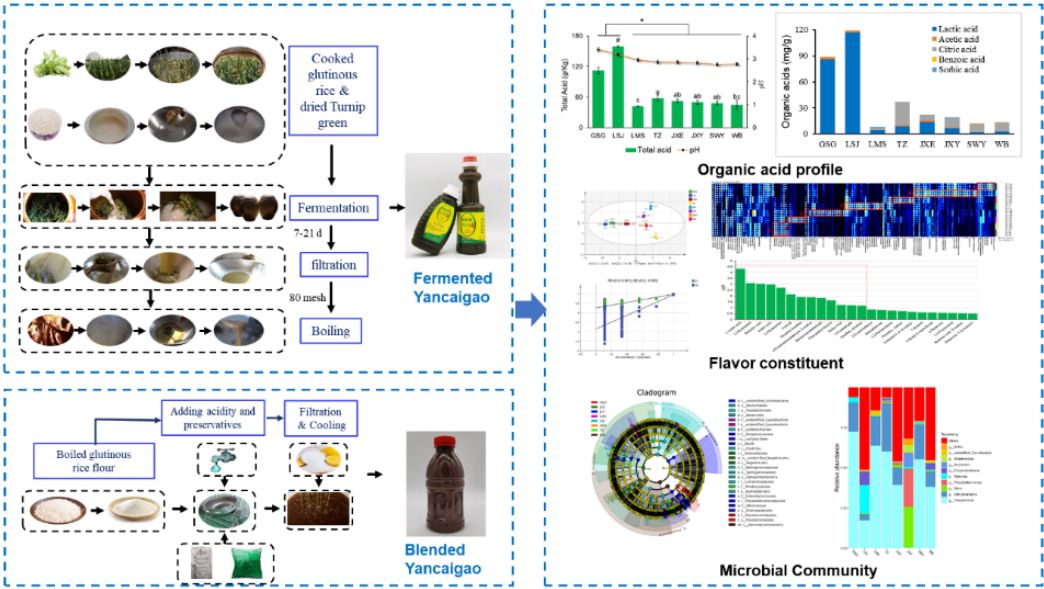
腌菜膏是中国滇西饮食中酸味的重要来源，更是傣味烧烤中必不可少的“灵魂”蘸酱。目前对腌菜膏的研究仅局限于加工工艺，而对自然发酵过程中腌菜膏特征风味物质的形成机理尚待进一步挖掘。

科研人员系统解析了发酵腌菜膏和勾兑腌菜膏在有机酸组成、挥发性风味成分和微生物群落组成方面的差异。结果显示，发酵腌菜膏中有机酸以乳酸为主，而勾兑腌菜膏的酸味主要来自柠檬酸。顶空固相微萃取-气相色谱-质谱、气味活性值和正交偏最小二乘判别分析确定了乳酸、2,3-丁二醇、二甲基三硫醚、1-辛烯-3-酮和二甲基二硫醚是腌菜膏的关键风味物质，反式- α,α -5-三甲基-5-乙基四氢-2-呋喃甲醇和2,3-戊二酮可作为鉴别发酵和非发酵腌菜膏的潜在判别物。同时，腌菜膏中的优势菌群为Pseudomonas和Methyloversatilis，这反映了腌菜膏生产过程中的潜在环境微生物污染。

以上研究结果对促进腌菜膏产业工业化发展和相关行业标准的制定具有重要意义。

文章链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.115387>

相关新闻



图文摘要

上一篇：生物基材料绿色加工创新团队对甘薯渣纤维素纳米晶的规模化生产过程进行了技术经济分析

下一篇：植物蛋白结构与功能调控创新团队探究了高内相Pickering乳液在热敏性食品3D打印中的应用特性



中国农业科学院农产品加工研究所
Institute of Food Science and Technology CAAS

[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

