



肉品科学与营养工程创新团队综述了畜禽血液中血红蛋白及其水解产物的高值化利用研究进展

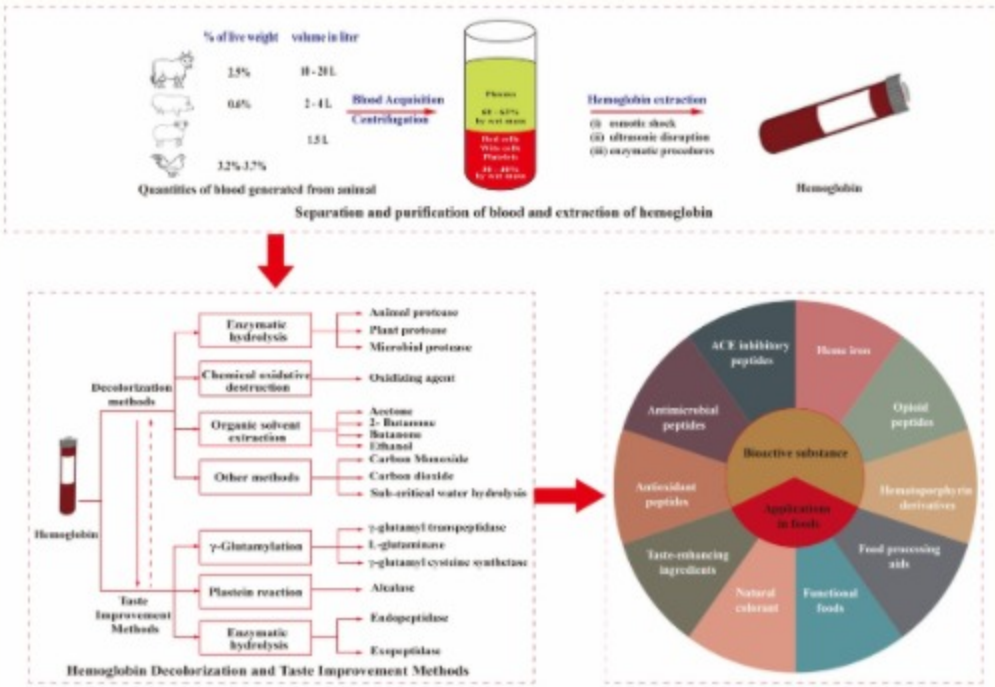
作者： 陈丽 文章来源： 肉品科学与营养工程创新团队 发布时间：2024-08-01 浏览量： 542 【字体： 大 中 小 】

近日，中国农业科学院农产品加工研究所肉品科学与营养工程创新团队综述了血红蛋白及其水解产物的脱色和风味改善方法、生物活性及其在食品中的应用进展。相关成果在线发表在食品领域国际知名学术期刊《Trends in Food Science & Technology》（中科院一区，TOP，IF=15.1）上。团队2023级中比联合培养博士生成鹏为论文第一作者，李少博副研究员为通讯作者。该研究得到了国家现代肉羊产业技术体系建设项目（CARS-38）的资助。

血液作为畜禽屠宰的主要副产物，具有较高的营养价值，但尚未得到充分利用。血红蛋白占血液蛋白质的60%-70%，是人体所需生物活性物质和优质蛋白质的极好来源。本文全面概述了血红蛋白及其水解产物的脱色工艺和风味改善方法，重点强调了生物酶法的作用机理和应用效果；系统阐明了血红蛋白及其水解产物的结构特性和生物活性，并展望了血红蛋白及其水解产物在食品、医药中的利用形式和应用前景。

以上研究为畜禽血液的高值化加工和血红蛋白的多元化利用提供理论依据，有助于实现畜禽屠宰副产物资源的可持续性利用。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104645>



血红蛋白高值利用的主要方法

分享：

相关新闻

上一篇：中式食品加工与装备创新团队从肌纤维形态演变与水分迁移角度阐释了盐对预制调理牛肉冷冻-解冻-烹饪品质的影响机制

下一篇：中式食品加工与装备创新团队基于钙敏感受体从牛骨胶原水解物中靶向筛选成骨肽

打印本页

关闭本页

