



校园快讯 人才培养 科学研究 学术交流 社会服务
华农人物 狮山时评 媒体华农 南湖视点 电子校报

青春 光影 网视 悦读

首页 > 新闻 > 学术交流 > 正文

三院士在汉共谋油菜良种选育

2018-08-28 11:36 党委宣传部 何能 扫描到手持设备 字号：

核心提示：8月26日上午，“国家油菜良种联合攻关项目启动暨育种技术培训会”在国际学术交流中心五楼会议室举行。中国工程院院士傅廷栋、官春云、王汉中与12家科研单位以及9家企业单位共谋油菜良种选育。

南湖新闻网讯（学通社记者何能）8月26日上午，“国家油菜良种联合攻关项目启动暨育种技术培训会”在国际学术交流中心五楼会议室举行。中国工程院院士傅廷栋、官春云、王汉中与12家科研单位以及9家企业单位共谋油菜良种选育。

校党委副书记、副校长姚江林对与会各兄弟院校与企业代表表示热烈欢迎。他表示，良种是农业发展的基础，身处大科学时代，要充分利用大联合与大协作的方式，构建“政产学研用”五位一体的创新平台，一起谋划种业新春天。

傅廷栋院士，农业部种子管理局品种管理处副处长厉建萌，湖北省农业厅总农艺师肖长惜相继致辞，并举行了首席专家傅廷栋院士与各科研单位及企业单位的签约仪式，并由胡琼研究员汇报了项目实施方案。傅廷栋、官春云、王汉中三位院士分别以《油菜育种的几点思考》《油菜高油酸育种》《油菜育种的方式和重点》为题作了报告。

傅廷栋：在盐碱地上种植饲料油菜

在新疆，次生盐碱化耕地面积占该区耕地总面积的三分之一，不少土地因此弃耕，而耐重度盐碱并具有经济价值的植被品种并不多，该如何改造盐碱地并创造出经济效益？傅廷栋院士用饲料油菜给出了答案。

记者从傅院士展示的一组图片看到，新疆的一块荒地，土壤盐碱浓度0.6%，pH值高达11.2，六月份时一眼望去植被稀疏的土壤像被一层盐碱粒白霜覆盖着，经过三个月的种植，逐渐被绿色植被覆盖，到了9月，植被已有半人高，10月份收割机就开进了这块原本“一毛不拔”的土地。

这种生长快、耐盐碱的作物就是傅廷栋团队选育出的饲料油菜。傅廷栋说：“新疆适合畜牧业发展，但一直被饲料短缺的问题困扰着，而利用盐碱地种植以收获青饲料为目的饲料油菜，盐碱地治理了，过冬的饲料也有着落了。”用这种饲料油菜来喂羊，每天可多增重107克。饲料油菜不仅可以在盐碱地种植，北方小麦收割后的秋闲田、南方冬闲田都可播种饲料油菜，亩产青饲料可达3到5吨，为空闲的耕地减少水土流失。

在傅廷栋的带领下，湖北省近年已成功将油菜开发出七种功能：油用、花用、蜜用、菜用、做饲料、肥用、做工业原料。以往，种植油菜仅有榨油单一用途，如今则进入了油菜多功能利用时代。销售的路子广了，农民的积极性也上去了，尽管2016年油菜籽临时收储政策取消，目前湖北省油菜种植规模依然保持在1600万亩。据悉，明年我省将举办首届油菜花节。

此外，油菜要增产，种植密度得提高。傅廷栋表示，在他的建议下，湖北油菜由过去的每亩1到1.5万株，提高到了每亩2到3万株，以密补迟，以密省肥，以密控草，以密适机，以密增产。

今日推荐

我校在细菌耐药性研究获新进展
【言论】四维度推进“课程思政”
我校工学院第十九届趣味运动会开幕
园林学院举办第四届青年教师发展论坛

新闻排行

浏览 评论

- 1 学校行政班子换届 党委班子调整
- 2 7770名新同学向挑战而行 开启大学新征程
- 3 集中接收期我校获批208项国家自然科学基金
- 4 高翅：唤醒“为中华复兴而读书”的原动力
- 5 校领导检查校园环境及新生入学准备情况
- 6 邓秀新校长在2018级新生开学典礼上的讲话
- 7 “我的全部遗产献给华中农大”
- 8 【特别关注】迎新是大学的第一堂育人课
- 9 邓秀新院士一行赴赣南调研
- 10 高翅赴建始调研检查学校定点扶贫工作

推荐图片



【美丽华农】早春校园



节日与课堂



年俗年味贺新春



【美丽华农】2016年的第一场雪

推荐视频

官春云：高油酸菜籽油不仅炒菜不冒烟还抗乳腺癌

与国外育种多采取的化学诱变方法不同，官春云院士带领湖南农大油料所，通过伦琴射线照射的方式，选育出了油酸含量稳定在80%以上且最高含量达93.6%的高油酸油菜。

官春云表示，高油酸油在精炼、储藏和煎炸时对氧化的改变不敏感，加热到高温时不会出现很多油品“云雾缭绕”的场景。更重要的是，油酸作为人体血管的清道夫，可以降低胆固醇、降血脂、有利于心脑血管健康的作用，并能够杀死乳腺癌细胞。除了食用，高油酸油的工业用途也很丰富，能够与乙醇等混合制成燃烧性能良好且环保的生物柴油。

此外，外国科学家曾发表论文认为油菜油酸含量与产量成负相关，油酸含量的提高将导致产量的下降。官春云院士并不认可这个结论，他说：“经过初步探究，我的团队发现，产量的下降主要与油脂合成途径相关，如果是PDAT途径会受到影响，DGAT途径则不会降低产量。”

王汉中：双低菜籽油是最有益于人类健康的大宗食用油

食用油在日常烹饪中必不可少，而油的种类五花八门，超市中菜籽油、橄榄油、大豆油等金灿灿地摆满一架子，所含的脂肪酸、蛋白质、维生素等物质也各有差异，大众该如何选择了？油是越贵越好吗？

“越贵越好则是近年来民众陷入的一个购油误区，双低菜籽油脂肪酸含量合理，是最有益于人类健康的大宗食用油。”王汉中院士介绍，双低菜籽油是指用芥酸与硫苷含量均低的油菜籽压榨出的食用植物油，菜籽油中的“菜油味”主要就是由硫苷降解产生的，其容易分解为毒性物质。

脂肪酸是食用油的主要成分，分为饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸。王汉中表示，日常从肉食中摄入的饱和脂肪酸已足量，过多的饱和脂肪酸易促进癌细胞的增殖，因此食用油应以补充不饱和脂肪酸为主且饱和脂肪酸越低越好。

王汉中说，国内外的研究证明，油酸、亚油酸、亚麻酸等不饱和脂肪酸益于癌症、自身免疫和炎症类疾病的治疗，并能降低心血管疾病风险，与视力、智力和脑力密切相关，能预防早老性痴呆病，帮助妇女在断奶后停止乳液的分泌。

记者从王院士给出的数据发现，与橄榄油、茶籽油、花生油、大豆油相比，双低菜籽油的饱和脂肪酸含量最低，并且非饱和脂肪酸含量均衡合理。而市场上价格高昂、颇受追捧的橄榄油尽管油酸含量高，但亚油酸、亚麻酸的含量都远低于双低菜籽油，饱和脂肪酸更是接近其两倍。

除了油菜品种的革新，油料加工的技术也在更新换代，王汉中展示了中国农业科学院油料作物研究所研发的油料加工新技术。与传统挤压从外部使菜籽破碎不同，新工艺利用微波与瞬间加热让菜籽从内破壁，不仅工序减少了，还尽可能地保留了多酚、维生素、甾醇等活性成分且降低了油料中的化学残留，延长了食用油货架期。

菜籽能榨油，菜薹也是宝。王汉中团队选育出的油菜新品种，菜薹富含丰富的营养，不仅维生素C的含量高于生菜、包菜、茼蒿等绝大多数传统蔬菜，更是具有高硒、高钙、低镉的特性，可在不富硒土壤中生长出富硒菜薹，能有效增强男性生殖功能。

会上，湖北省农业厅油菜办公室主任蔡俊松还以《建设优质油菜保护区，实施油菜产业倍增计划》为题，介绍了湖北省油菜种植现状与前景展望。

审核人：熊秋芳

相关阅读

关键词：傅廷栋 官春云 王汉中 油菜

[我校油菜高效生产项目通过成果评价](#) 2018-05-25

[饲料油菜现场观摩暨油菜花海经验交流会召开](#) 2018-04-13

【先贤雅事】刘后利：十字花科“正科长” 2018-04-05

识节气 知油菜 赏桃花：育才行知小学学生开启华农科普之旅 2018-03-27

【农民日报】中国工程院院士傅廷栋：愿饲用油菜花开遍祖国各地 2017-12-07

【经济日报】“我的最爱是油菜花” 2017-12-01

油菜专家齐聚共讨油菜绿色高效生产体系 2017-11-11

麦后复种饲料（绿肥）油菜现场观摩交流会在内蒙举行 2017-10-30

省委常委、常务副省长黄楚平来校看望傅廷栋邓秀新院士 2017-10-25

傅廷栋：发展1000万亩饲料油菜是可能的 2017-10-09

责任编辑：刘涛

复制网址

打印

收藏

0

分享到：

0

关于我们 | 联系方式 | 加入我们 | 版权声明 | 友情链接 | 举报平台

CopyRight 2000-2005 HZAU News Center ALL Rights Reserved

版权所有：华中农业大学

网站运营：党委宣传部(新闻中心) 大学生新闻中心



手机客户端（华农大微校园）

iOS Andriod

新媒体

新浪微博 腾讯微博 微信公众号