



当前位置: 首页» 科技创新» 科研进展

食品营养与功能因子利用团队发现雌马酚抗抑郁活性并揭示作用机制

作者: 文章来源: 发布时间: 2021-05-13 浏览量: 113 【字体: 大 中 小】

分享:

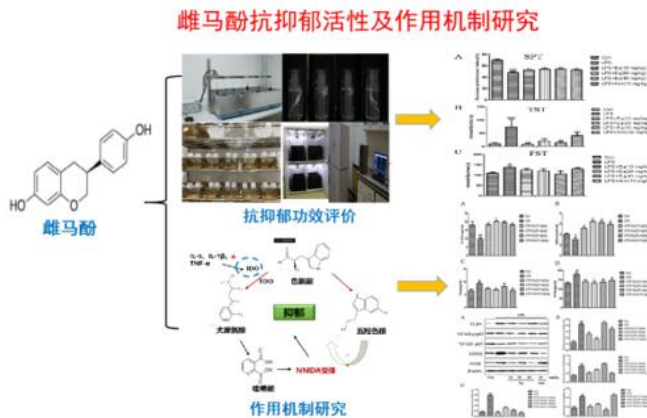
相关新闻

随着人们生活节奏的加快和工作压力的增加,近年来,抑郁症发病率逐年递增。据世界卫生组织报道,目前全球抑郁患者已超过3.5亿,抑郁症成为仅次于心脑血管疾病的第二大负担疾病。然目前临床上的抗抑郁药物大都存在起效缓慢、副作用大、一旦停止服用易反复等优点,因此寻求天然安全、具备抗抑郁活性的食品功能因子并对其开发利用对于抑郁症的预防干预显得尤为重要。

雌马酚是大豆异黄酮在肠道内经过特定微生物代谢后产生的最终代谢产物,其具有更高的稳定性并且更加容易被结肠壁所吸收,在血浆中的清除速度更慢。近年来大豆异黄酮该类功能因子在神经保护方面的功效逐渐得到国内外学者关注。而雌马酚的体内抗抑郁活性尚未见报道,因此本文首次采用脂多糖诱导小鼠抑郁模型对雌马酚的抗抑郁活性进行评价并探索其作用机制。结果表明,雌马酚预防干预可显著改善抑郁模型小鼠的快感缺失、急性行为绝望等抑郁样行为,而且雌马酚可能通过降低神经炎症水平、平衡色氨酸代谢稳态发挥抗抑郁作用。该结果可为雌马酚的神经功效深入挖掘利用提供理论依据,并为神经调节类大豆功能产品开发奠定工作基础。

该文章在线发表于《Food & Functon》(JCR一区, IF: 4.171),得到了国家大豆产业技术体系(CARS04)、中国农业科学院科技创新工程院所级重点任务(CAAS-ASTIP-2020-IFST-04)以及中央级公益性科研院所基本科研业务费专项(NO. S2020JBKY-20)的支持。

文章链接: <http://2021>, DOI: 10.1039/D1FO00547B



上一篇: 食品营养与功能因子利用团队研发植物蛋白干法电磁分离新技术



[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