

您所在的位置： 首页 - 学术成果

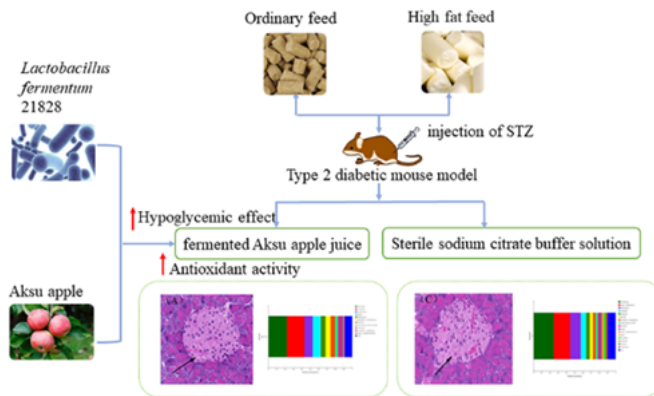
## 【科研新进展】 (262) 食品学院健康食品制造与安全控制工程研究团队在功能苹果汁研究方面取得进展

来源: 食品学院 作者: 王娟君 发布日期: 2022-03-08 浏览次数:

近日，我校食品学院健康食品制造与安全控制工程研究团队在国际食品TOP期刊《Food Research International》上发表题为“Evaluating the changes in phytochemical composition, hypoglycemic effect, and influence on mice intestinal microbiota of fermented apple juice”的研究性论文。硕士研究生王晓伟和王亚琴为共同第一作者，高振鹏教授为通讯作者。

随着经济的快速发展和生活方式的改变，生活和工作压力让许多人的作息不规律，糖尿病和高血糖症的发病率逐年增加，具有抗糖尿病生物活性的功能性食品的开发备受关注。该研究筛选出具有调节血糖功效的益生菌发酵乳杆菌，然后利用发酵乳杆菌发酵苹果汁，制备得到具有生物活性、降血糖功效及抗氧化活性的益生菌发酵苹果汁。研究进一步揭示了具有降血糖功效的益生菌发酵苹果汁可显著提高肠道中的双歧杆菌属和粪棒状菌属丰度，重塑糖尿病小鼠肠道菌群结构，有效降低糖尿病小鼠空腹血糖，缓解小鼠胰岛素抵抗，降低小鼠血清中TC、TG、LDL-c含量发挥调脂作用，提高小鼠肝脏中GSH-Px和GSH活性，抑制MDA含量缓解机体氧化应激，并且具有修复胰岛损伤的功能。该项研究为普通农产品的功能化加工提供了思路，具有重要的应用价值。

该研究得到国家重点研发计划及陕西省重点研发计划的资助。



发酵苹果汁对低血糖和低血糖肠道菌群的影响

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.110998>

编辑：李晓春  
终审：徐海

分享到：  

### 图说



### 视频



### 最新新闻

【计财处】学校召开学院新

2022-04-20

我校学子获批中国扶贫基金

2022-04-20

【动科学院】本科生开学季

2022-04-20

【农学院】四项小杂粮地家

2022-04-20



人民网

新华网

光明网

科报网

科学网

中国教育新闻网

陕西日报

西部网

中国大学生在线

经国本

解民生

尚科学



在线投稿



稿件排名

西北农林科技大学党委宣传部（新闻中心） - 陕ICP备05001586号

