

无栏目

荔枝采后果皮花色苷的降解与花色苷酶活性变化

张昭其, 庞学群, 段学武, 季作梁

华南农业大学园艺学院

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 荔枝果实外观颜色在很大程度上取决于果皮花色苷含量及其存在的状态, 果皮褐变与花色苷含量呈显著的负相关。荔枝果皮存在高活性的花色苷酶, 而同样富含花色苷的水果如苹果、葡萄、草莓和杨梅等则不含花色苷酶活性。容易褐变的糯米糍荔枝含有较高的花色苷酶和PPO活性; 不容易褐变的桂味、兰竹则含有较低量的花色苷酶和PPO活性。在荔枝采后褐变过程中, 花色苷酶活性一直维持在较高水平并呈逐渐上升的趋势, PPO活性随褐变加重而下降, POD活性则逐渐升高。因此推测, 荔枝果皮花色苷的降解及果皮褐变除了与PPO和POD有关之外, 还可能与花色苷酶有关。

关键词 [荔枝](#) [花色苷](#) [花色苷酶](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: [张昭其](#); [庞学群](#); [段学武](#); [季作梁](#)

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#) (174KB)

▶ [\[HTML全文\]](#) (0KB)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“荔枝”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [张昭其](#)

· [庞学群](#)

· [段学武](#)

· [季作梁](#)