

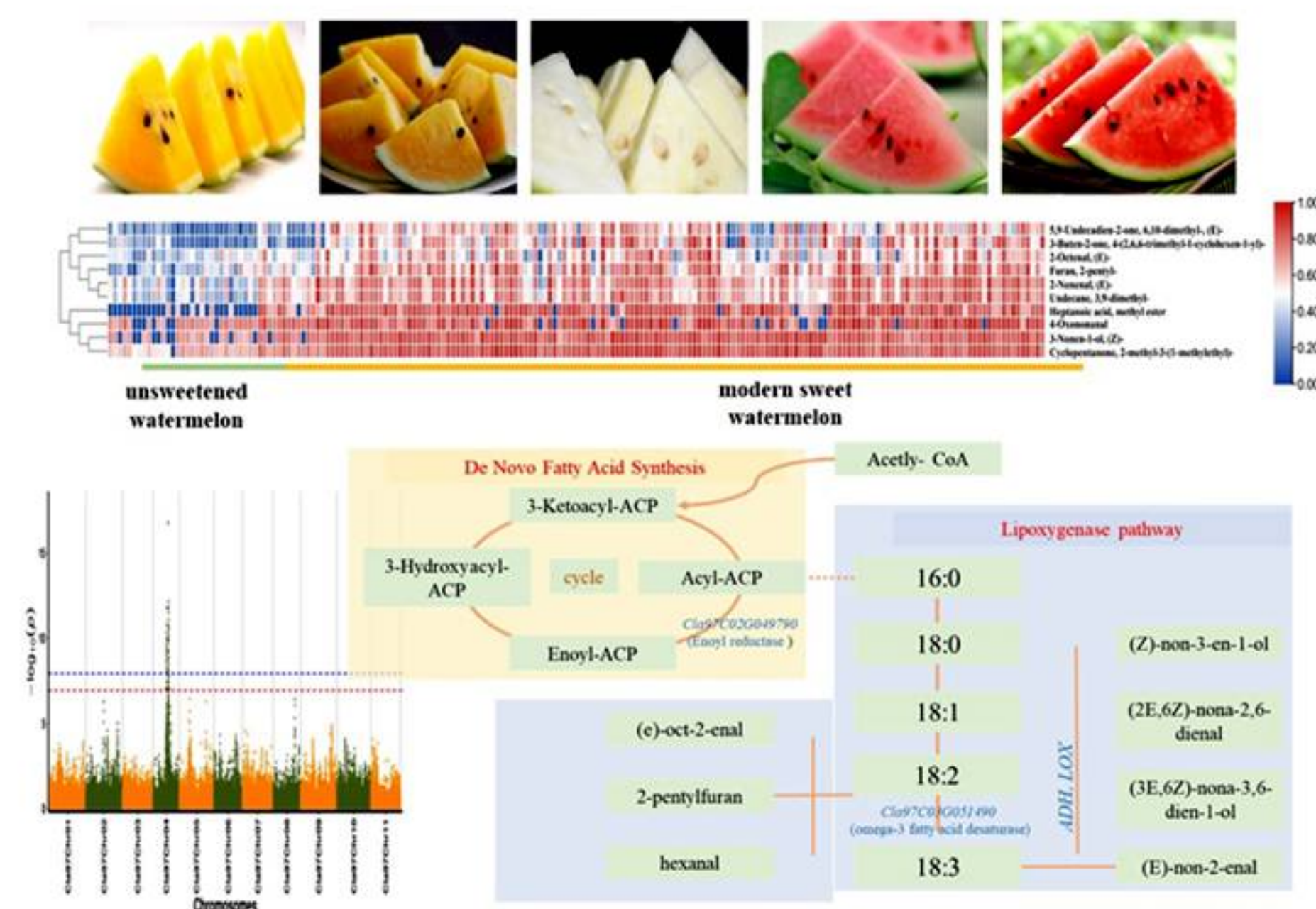


科研人员系统解析西瓜果实香气形成的代谢基础

发布时间: 2023-03-13 | 来源: 中国农业科学院郑州果树研究所 | 作者: 朱红菊

字体 | A- | A | A+

近日, 中国农业科学院郑州果树研究所西瓜遗传育种与栽培创新团队系统解析了西瓜果实中挥发性有机化合物的积累模式及遗传变异的分子基础, 为西瓜风味品质改良奠定了基础。相关研究成果发表在《国际食品研究 (Food Research International) 》。



果实品质一直是园艺作物研究的热点, 该团队前期构建了首个西瓜果实代谢组数据库, 解析了西瓜演变过程中口感风味驯化顺序和调控机制。在此基础上, 研究发现了香叶基丙酮和 β -紫罗兰酮是西瓜香气特征代谢物, 进一步挖掘了调控西瓜果肉颜色和含糖量的关键候选基因。另外, 研究还发现了脂氧合酶途径基因影响西瓜香气相关代谢物的合成。

该研究得到中国农业科学院科技创新工程、现代农业产业技术体系建设专项等项目的资助。(通讯员 赵倩)

原文链接:<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996923001485>

打印本页

关闭本页



视频农科



通知公告



特别关注



政务新媒体矩阵

网站地图 | 联系我们

我要捐赠



主办: 中国农业科学院 承办: 中国农业科学院农业信息研究所 地址: 北京市海淀区中关村南大街12号 邮编: 100081
Copyright@中国农业科学院 京ICP备10039560号-5 京公网安备11940846021-00001号

