

研究简报

不同类型枇杷果实着色期间果肉类胡萝卜素含量的变化

熊作明, 周春华, 陶 俊

扬州大学园艺与植物保护学院

收稿日期 2007-9-20 修回日期 网络版发布日期 2007-12-10 接受日期

摘要 【目的】分析不同类型枇杷果实着色过程中果肉类胡萝卜素的变化特点, 探讨果肉外观颜色差异形成的原因。【方法】以‘大红袍’、‘青种’分别代表红沙和白沙两类不同枇杷品种, 自果实开始着色起, 分期采样, 进行枇杷果肉类胡萝卜素提取、纯化和HPLC分析。【结果】果实进入着色期后, 果肉叶黄质含量迅速下降, 至果实成熟时下降平缓, 而 α -胡萝卜素、 β -胡萝卜素、 β -隐黄质和玉米黄素成分均呈上升趋势, 尤其在采收前7~14 d上升迅速。果实成熟后, ‘大红袍’果肉的类胡萝卜素总量为‘青种’的2倍以上; 两品种果肉叶黄素类色素含量接近, 但类胡萝卜素含量差异较大, ‘大红袍’的胡萝卜素含量是‘青种’的4倍左右。【结论】胡萝卜素积累的多少, 尤其是 β -胡萝卜素含量的高低是造成‘青种’和‘大红袍’果肉类胡萝卜素总量积累差异的主要原因, 也是影响这两个品种果肉色泽深浅的主要因素。

关键词 [枇杷](#) [类胡萝卜素](#) [\$\alpha\$ -胡萝卜素](#) [\$\beta\$ -胡萝卜素](#) [叶黄质](#) [\$\beta\$ -隐黄质](#) [玉米黄素](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

陶俊 taojun@yzu.edu.cn

作者个人主页: 熊作明; 周春华; 陶 俊

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(326KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [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](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“枇杷”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [熊作明](#)

· [周春华](#)

· [陶 俊](#)