

园艺园林科学

火龙果果实氨基酸含量及组成分析

王彬, 蔡永强, 郑伟

(贵州省果树科学研究所, 贵州罗甸 550100)

收稿日期 2009-2-10 修回日期 2009-2-25 网络版发布日期 接受日期

摘要 摘要: 以火龙果和9种常见热带、亚热带水果为材料, 对比分析了氨基酸含量及组成。结果表明: 火龙果含有17种氨基酸, 种类较齐全。其氨基酸总量排名第4位、人体必需氨基酸含量和儿童必需氨基酸含量分别排名第2位和第4位。火龙果的E/T值为35.07%, E/N值为0.54, 基本符合理想蛋白质的要求。火龙果中各种人体必需氨基酸, 异亮氨酸、亮氨酸、蛋氨酸+胱氨酸、苯丙氨酸+酪氨酸、苏氨酸、缬氨酸的含量占氨基酸总量的比例, 与1973年FAO/WHO修订的人体必需氨基酸含量模式谱基本一致, 仅赖氨酸中度缺乏。火龙果中鲜味类、芳香族、甜味氨基酸含量分别居第6、2、2位。

关键词 [火龙果](#); [氨基酸](#); [热带、亚热带水果](#); [分析](#)

分类号

DOI:

对应的英文版文章: [2009-0202](#)

通讯作者:

作者个人主页: [王彬](#); [蔡永强](#); [郑伟](#)

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF \(555KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\] \(OKB\)](#)
- ▶ [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](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“火龙果; 氨基酸; 热带、亚热带水果; 分析”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

- [王彬](#)
- [蔡永强](#)
- [郑伟](#)