

园艺园林科学

甜瓜不同品种类型芳香物质和营养品质的比较分析

潜宗伟¹,唐晓伟²,吴震³,杨明惠²,刘明池¹

1. 北京市农林科学院蔬菜研究中心
- 2.
3. 南京农业大学

收稿日期 2009-2-16 修回日期 2009-3-23 网络版发布日期 2009-6-20 接受日期 2009-6-9

摘要 试验采用固相微萃取(SPME)和气相色谱-质谱联用技术(GC-MS)等方法测定了10个不同品种类型的甜瓜芳香物质,结果表明薄皮甜瓜芳香物质的种类比厚皮甜瓜多:在薄皮甜瓜中分离出的芳香物质以乙酸乙酯、乙酸-2-甲基丙酯和乙酸正己酯等乙酸酯类为主;在厚皮甜瓜中,哈密瓜的芳香物质主要以正辛醇、2-辛醇和辛醛等醇醛类物质为主;网纹甜瓜和薄皮型厚皮甜瓜中甜1号以(Z,Z)-3,6-壬二烯醛、(Z)-6-壬烯醛和正壬醇等饱和与不饱和的九碳脂肪醛和脂肪醇为主;光皮型厚皮甜瓜中白兰瓜和伊丽莎白甜瓜主要以乙酸甲酯、乙酸乙酯和乙酸-2-甲基丙基酯等低分子的酯类物质为主,这与薄皮甜瓜的芳香物质相似,但在白兰瓜和伊丽莎白中没有分离出醛类物质,光皮型厚皮甜瓜心里美2号、元首和天蜜以(Z,Z)-3,6-壬二烯醛、壬醛和正壬醇等饱和与不饱和的九碳脂肪醛和脂肪醇为主。对十个品种的营养品质分析表明,薄皮甜瓜之间的营养品质含量都有显著性差异;在厚皮甜瓜中,光皮型厚皮的营养品质优于其它厚皮甜瓜;薄皮甜瓜的糖酸比显著低于厚皮甜瓜。

关键词 [薄皮甜瓜](#) [厚皮甜瓜](#) [芳香物质](#) [营养品质](#)

分类号

DOI:

对应的英文版文章: [2009-0244](#)

通讯作者:

潜宗伟 qianzongwei@yahoo.com.cn

作者个人主页: 潜宗伟¹;唐晓伟²;吴震³;杨明惠²;刘明池¹

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (576KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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“薄皮甜瓜”的相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [潜宗伟](#)
- [唐晓伟](#)
- [吴震](#)
- [杨明惠](#)
- [刘明池](#)