

无栏目

不同南瓜品种果实生长发育过程中果胶物质的动态变化

张学杰,刘宜生,姚蔚,王长林,王迎杰

中国农业科学院蔬菜花卉研究所

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 选用 4 个南瓜品种 (12 4、12 5 属印度南瓜品种 ; 黄狼、大粒裸仁属中国南瓜品种 ), 研究其果实发育过程中果胶物质的组成及其动态变化规律。结果表明 , 在南瓜果实生长发育过程中 , 南瓜果胶的主要组成成分为酸溶性果胶 (ASP), 其含量在果实发育过程中占总果胶 (TP) 含量的 72.8%~ 91.3%, 水溶性果胶 (WSP) 与草酸溶性果胶 (OSP) 含量较少。在果实发育过程中 , 就 WSP 与 OSP 的变化规律而言 , 品种 12 4 与 12 5 表现基本一致 , 而黄狼与大粒裸仁表现基本一致 ; 4 个品种的 ASP 与 TP 的变化规律基本一致 , 在第 30 天含量达到最高 , 随后随着果实的成熟逐渐下降。不同南瓜品种在同一生长期果胶含量有差异 , 12 4 与 12 5 的果胶含量均高于黄狼与大粒裸仁。 4 个品种中 , 12 5 的果胶含量最高 , 大粒裸仁南瓜含量最少 , 12 5 在第 30 天 TP 含量占果实鲜重的 2.43%。

**关键词** [南瓜](#) [果胶](#) [果实发育](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

作者个人主页: 张学杰; 刘宜生; 姚蔚; 王长林; 王迎杰

### 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(205KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\] \(0KB\)](#)

▶ [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“南瓜”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [张学杰](#)

· [刘宜生](#)

· [姚蔚](#)

· [王长林](#)

· [王迎杰](#)