



新疆理化所培养出食用翘鳞环锈伞菌种

文章来源: 新疆理化技术研究所

发布时间: 2012-07-17

【字号: 小 中 大】

目前国内食用菌市场上常见的食用菌品种主要有香菇、双孢菇、阿魏菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、茶树菇、鸡腿菇等。随着人民生活水平的提高,开发新型食用菌品种成为形势发展的需要。我国拥有丰富的食用菌资源,但开发出的野生食用菌资源非常有限。翘鳞环锈伞具有丰富的营养和保健价值,但到目前为止还未能进行到人工驯化栽培的阶段。

中科院新疆理化技术研究所科研人员在野生翘鳞环锈伞的研究基础上,进行人工分离及驯化新的食用菌品种-翘鳞环锈伞,为食用菌提供一种新的品种。通过此栽培方法出菇期为一个月左右,生物转化率为30-40%。通过该方法获得的翘鳞环锈伞为淡黄色或土黄色,菌盖和菌柄具黄褐色反卷鳞片,味道鲜美,具有抗癌抗肿瘤功效,深受人们喜爱。

翘鳞环锈伞属伞菌目球盖菇科环锈伞属,土黄色或黄褐色,菌盖和菌柄有明显的反卷鳞片。有研究表明,翘鳞环锈伞抽提物具有自由基捕获能力和酪氨酸酶活性,用其制作的化妆品能够抗氧化、抗衰老和抑制黑色素形成。同时,还有研究发现翘鳞环锈伞抽提物诱导凋亡蛋白表达,抗肠癌与子宫癌,并且对正常细胞无毒性。

该研究已于7月16日获国家发明专利授权,专利号: ZL201010578918.6。

打印本页

关闭本页