



综合新闻 通知公告 媒体资讯 科研进展 党建活动

🏠 首页 - 新闻中心 - 科研进展

## 优质功能畜产品团队揭示泰和乌鸡肉品质特征

作者：张会艳

来源：优质功能畜产品创新团队

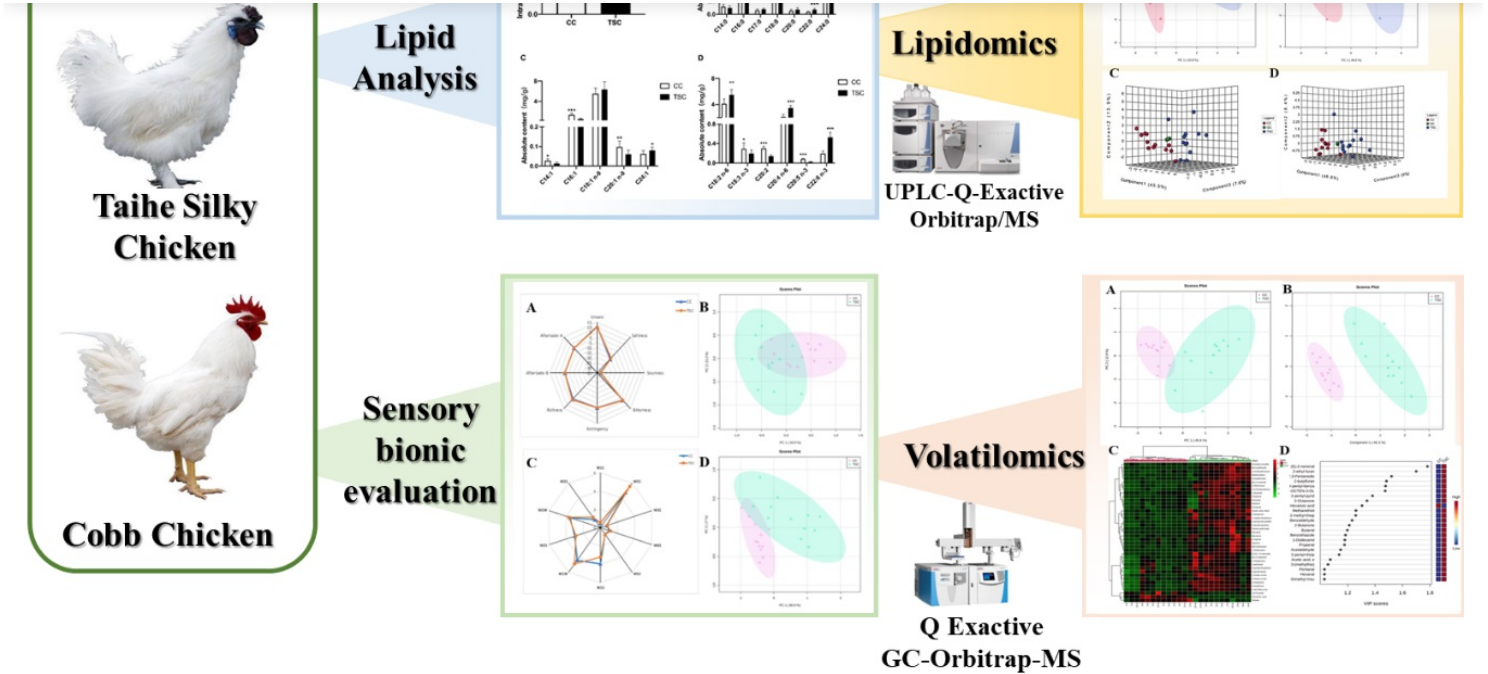
发布时间：2022-06-27

分享



近日，中国农业科学院北京畜牧兽医研究所优质功能畜产品创新团队揭示了泰和乌鸡肉品质特征，发现了泰和乌鸡肉的特征脂质分子和风味物质，为泰和乌鸡产品开发和资源利用奠定了基础。相关研究成果发表于《食品科学与技术 (LWT- Food Science and Technology) 》(IF=4.952)。

据张军民研究员介绍，乌鸡肉是我国“药食同源”的特色畜产品，泰和乌鸡是乌鸡的代表品种，极具开发应用价值。黑色素是已知的乌鸡肉特征成分，但关于其他特征成分的系统研究较少。本研究以白羽肉鸡为参照，对泰和乌鸡肉品质特征进行了深入研究。结果表明，与白羽肉鸡相比，泰和乌鸡肉的肌肉脂肪含量更高；脂质组分析发现了175种特征性分子，其中亚油酸、花生四烯酸、DHA等多不饱和脂肪酸含量在泰和乌鸡肉中显著升高；风味组分析发现泰和乌鸡肉的差异风味物质包括(E)-2-壬烯醛、2-乙基呋喃、2,3戊二酮等。



本项研究由优质功能畜产品团队与鸡遗传育种科技创新团队联合完成，硕士研究生魏庆、崔焕先副研究员为论文第一作者，杨悠悠副研究员和张军民研究员为通讯作者。该研究得到国家现代农业产业技术体系，现代农业产业技术体系北京市家禽创新团队、中国农业科学院科技创新工程等项目资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113554>

上一篇：动物生物安全与公共卫生防控团队阐述程序性细胞坏死在对抗病原感染中的作用机制

下一篇：水禽育种与营养团队揭示蛋氨酸调控北京鸭脂肪沉积机制





国内科研单位

国外科研单位

相关行业链接



文献检索链接




中国农业科学院机关



院属各单位链接



 京公网安备 11010802026043号 京ICP备10039560号-5 Copyright @2017 中国农业科学院北京畜牧兽医研究所

[网站地图](#) · [联系我们](#)

