



肉品加工与品质调控团队揭示了烤羊肉中关键风味物质形成的脂质基础

作者: 刘欢 文章来源: 肉品加工与品质调控创新团队 发布时间: 2021-12-07 浏览量: 272 【字体: 大 中 小】

分享:

近日, 中国农业科学院农产品加工研究所肉品加工与品质调控团队以炭烤羊肉为研究对象, 采用脂质组学与风味组学等方法, 揭示了磷脂和甘油三酯可能分别是产生与吸附烤羊肉风味物质的关键脂质, 为烤肉风味物质调控技术研发奠定了理论基础。该研究成果发表在《Food Chemistry》(IF=7.514)。

据张德权研究员介绍, 烤羊肉是我国最具代表性的传统美食, 因浓郁的风味物质深受消费者喜爱, 但在传统炭烤过程中存在风味调控机制不清与工业化加工后风味保真难的问题。脂质是肉制品中形成与保持风味物质最主要的载体, 解析烤羊肉中关键风味物质形成的脂质基础是产业共性需求。

该团队研究发现, 己醛与1-辛烯-3-醇等13种物质是烤羊肉的关键风味物质; 磷脂酰胆碱与磷脂酰乙醇胺可能是形成烤羊肉风味物质的关键脂质; 甘油三酯可能是吸附烤羊肉风味物质的关键脂质, 尤其以TG(16:0_18:1_18:1)与TG(18:0_18:0_18:1)最为重要; PC(30:6)和PC(28:3)是区别不同烤制程度羊肉的标志物。

该研究得到国家重点研发计划(2019YFC1606200)、四川省重点实验室开放基金(21-R-01)与中国农业科学院农业科技创新工程(CAAS-ASTIP-2021-IFST)等项目资助。

相关新闻

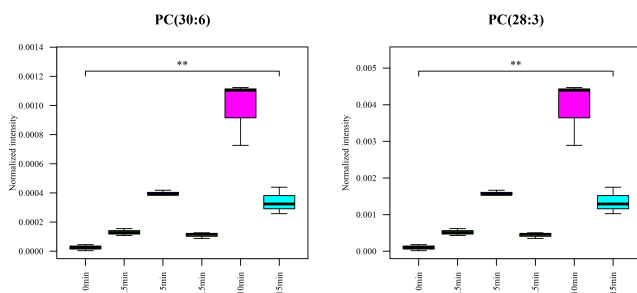


图1 不同烤制程度羊肉脂质标志物

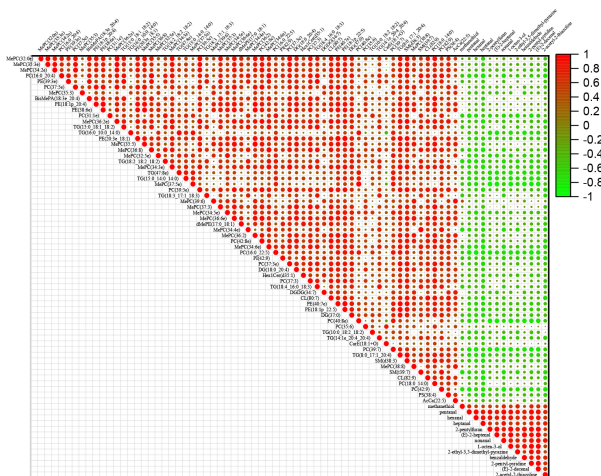


图2 烤羊肉中脂质与风味物质相关性分析

原文链接: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131723>

下一篇：食品营养与功能因子利用创新团队在Cell子刊《iScience》
发表植物蛋白降胆固醇作用机制新成果

[打印本页](#)

[关闭本页](#)

[TOP](#)



[网站地图](#) | [设为首页](#) | [联系我们](#)

Copyright © 中国农业科学院农产品加工研究所 版权所有

地址：北京市海淀区圆明园西路2号中国农业科学院农产品加工研究所 邮编：100193

电话：010-62815836 传真：010-62895382 <http://ifst.caas.cn>

京ICP备10039560号-5

技术支持：中国农业科学院农业信息研究所