



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

## 奶产品质量与风险评估团队揭示日粮亚麻籽对牛奶风味的影响

作者：赵圣国

来源：奶产品质量与风险评估科技创新团队

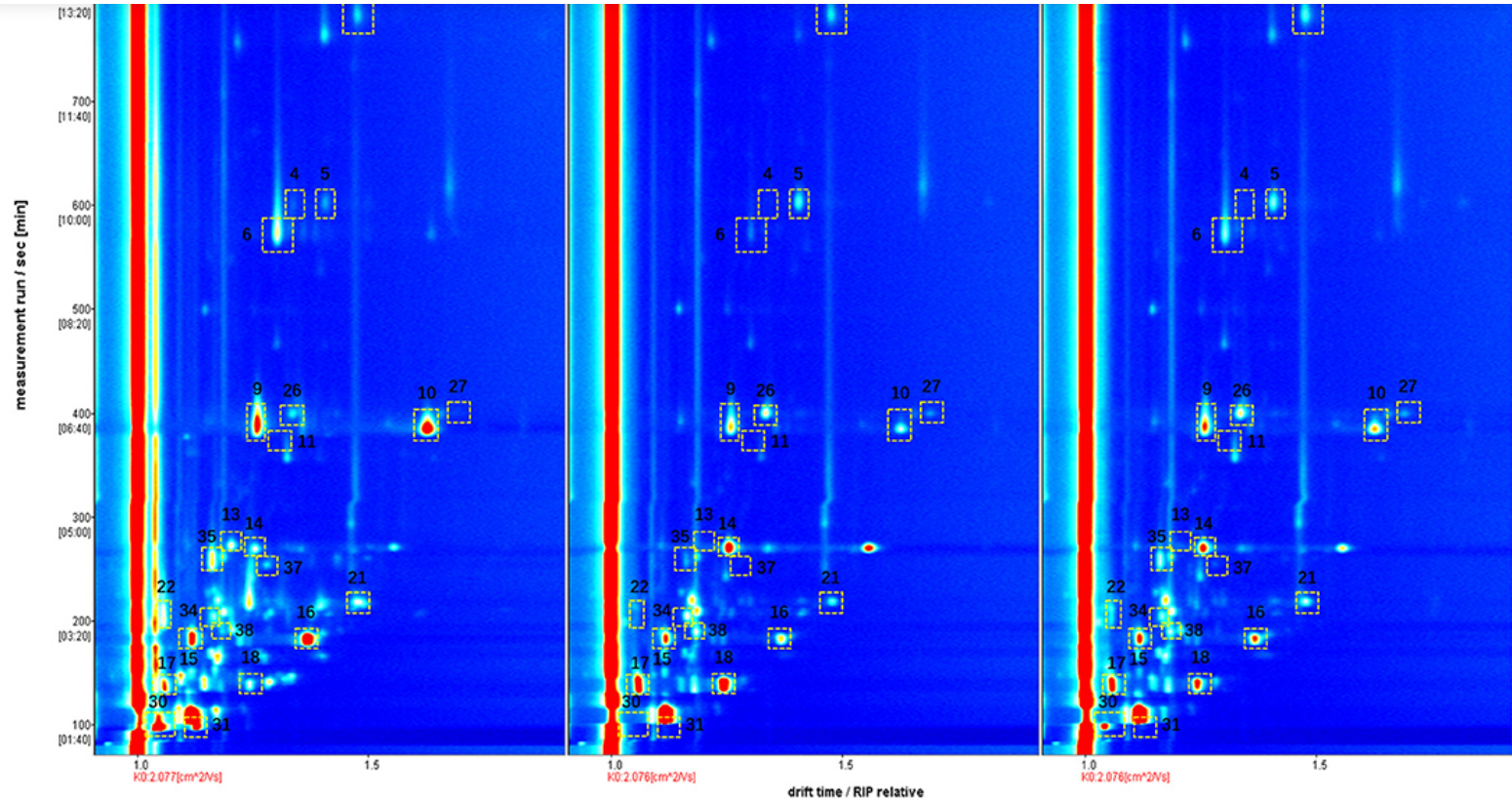
发布时间：2022-04-14

分享



近日，中国农业科学院北京畜牧兽医研究所奶产品质量与风险评估科技创新团队在亚麻籽调控牛奶风味方面取得新进展，揭示了完整和粉碎亚麻籽对生乳风味的影响，为开发富含 $\omega$ -3多不饱和脂肪酸的乳制品奠定了基础。相关研究成果发表在《营养前沿 (Frontiers in Nutrition) 》上。

日粮中添加亚麻籽是提升乳中 $\omega$ -3多不饱和脂肪酸含量的调控方法，但是添加亚麻籽对生乳风味的影响仍不清楚。为了揭示亚麻籽对生乳风味的影响，研究人员在奶牛日粮中分别添加了完整和粉碎的亚麻籽，然后利用气相串联离子迁移质谱检测生乳风味物质含量。结果表明，饲喂完整亚麻籽的实验组，奶牛生乳中22种挥发性化合物被改变；饲喂粉碎亚麻籽的实验组，其生乳中有5种挥发性化合物被改变。与奶牛日粮中添加完整亚麻籽相比，添加粉碎亚麻籽可减少牛奶中鱼腥味（庚醛）、纸壳板味（戊醛）、甜味（己酸,2-庚酮）、水果味（丁酸乙酯,己酸乙酯）等物质。



该研究得到中国农业科学院重大任务、国家农业产业技术体系等项目资助。黄国欣为文章第一作者，王加启和张养东为文章通讯作者。

原文链接：<https://doi.org/10.3389/fnut.2022.831178>

- 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：奶产品质量与风险评估团队揭示AFM1与OTA对新生肠道炎症损伤机制



关注牧医所微信

国内科研单位

国外科研单位

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

