

研究揭示我国地方优质鸡鸡肉风味物质成分

分享:

文章来源: 中国农业科学院北京畜牧兽医研究所 作者: 原小雅 金雨锡 发布时间: 2021-06-15

【字体: 大 中 小】

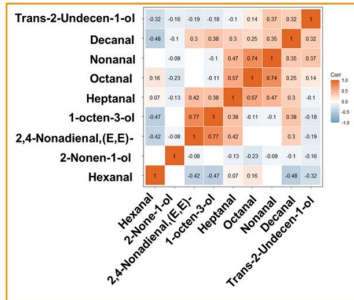
院网信息发布与管理

近日, 中国农业科学院北京畜牧兽医研究所鸡遗传育种科技创新团队研究鉴定出己醛、1-辛烯-3-醇等影响我国地方鸡鸡肉特征香气的主要风味物质成分, 对阐明地方鸡品种资源“风味优良”的特性和进一步开展鸡肉品质遗传选育提供了理论依据。相关研究成果发表在《食品化学 (Food Chemistry) 》上。

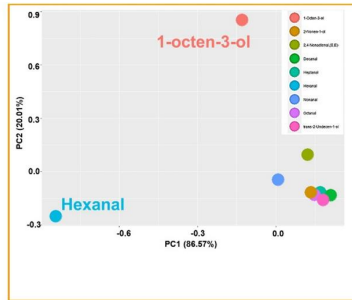


京星黄鸡 天农麻鸡 文昌鸡

据团队首席文杰研究员介绍, 我国地方鸡品种资源丰富, 地方鸡鸡肉以优质和风味独特而著称。研究人员以文昌鸡、京星黄鸡和天农麻鸡等我国具有代表性的地方黄羽肉鸡为素材, 利用气相质谱联用测定技术, 对近1000只肉鸡的胸肌组织中挥发性风味物质进行了测定和分析。研究发现, 鸡肉中挥发性风味物质主要是醛、醇和烷烃三类, 其中醛类化合物相对含量最高。三个黄羽肉鸡品种中共有9种挥发性化合物影响鸡肉的特征香味, 包括己醛(草香味)、1-辛烯-3-醇(蘑菇香)、庚醛(果子香)、辛醛(水果香)、壬醛(玫瑰柑橘香和油脂气味)等。进一步分析发现, 己醛和1-辛烯-3-醇为主要的香气成分。



Major volatile organic compounds of Chinese quality chicken



The two main aroma compounds in Chinese local chicken meat

该研究得到国家自然科学基金等项目支持。(通讯员 付松川)

原文链接: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814621009365>

打印本页 关闭本页

- 院属单位 院机关 新闻媒体 政府机构和组织 科研机构 高校

