



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

鸡遗传育种创新团队鉴定出中国地方优质鸡肉中主要香气成分

作者：原小雅 金雨锡

来源：鸡遗传育种团队肉鸡组

发布时间：2021-06-04

分享



近日，鸡遗传育种创新团队研究鉴定出己醛（Hexanal）、1-辛烯-3-醇（1-octen-3-ol）等影响中国地方鸡鸡肉特征香气的主要风味物质成分，对阐明我国地方鸡品种资源“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）》（IF=6.306）。



京星黄鸡

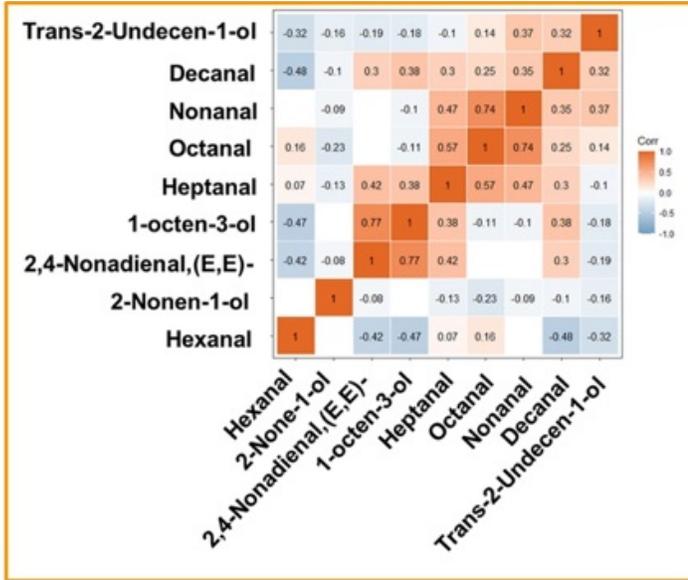


天农麻鸡

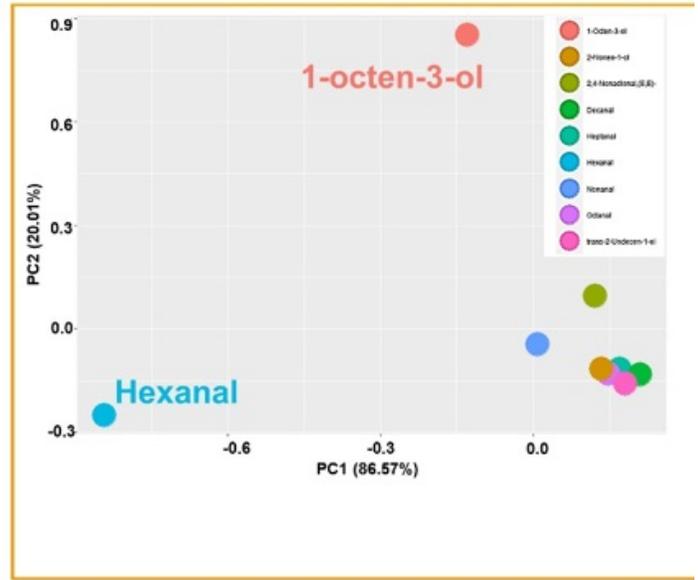


文昌鸡

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、中国农业科学院基本科研业务费院级统筹、佛山科学技术学院高层次人才计划等项目的支持。牧医所为第一完成单位，佛山科学技术学院为第二完成单位；博士研究生金雨锡与崔焕先为文章共同第一作者，文杰、赵桂苹和李华为通讯作者。

原文链接：

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

上一篇：牛遗传育种创新团队开发系列机器学习算法 提高基因组预测速度和准确度



关注牧医所微信

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](#)

