



综合新闻 通知公告 媒体资讯 **科研进展** 党建活动 ⑤ 首页 - 新闻中心 - 科研进展

奶产品质量与风险评估科技创新团队揭示热处理对牛奶中抗癌抗炎miRNA的影响

发布时间: 2021-11-25

作者: 赵圣国 来源: 奶产品质量与风险评估科技创新团队

分享(6)(4)(

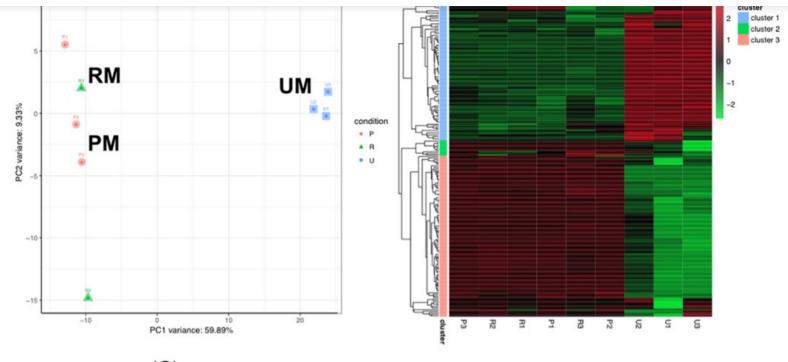
737 (9)

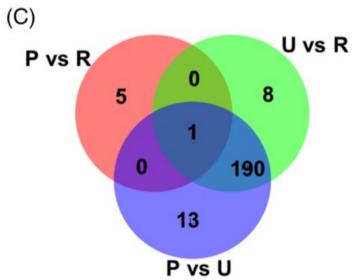
近日,中国农业科学院北京畜牧兽医研究所奶产品质量与风险评估科技创新团队研究发现,超高温灭菌(135℃)可显著降低奶中活性miRNA含量,而巴氏杀菌(85℃)对miRNA含量影响不显著,研究还进一步鉴定了丰度较高的miRNA及功能,为优质乳加工工艺设计提供了理论支撑。相关研究成果发表在《食品与农业科学杂志(The Journal of the Science of Food and Agriculture)》上。

奶中的miRNA已被证明对人体健康有益,并且可以在人类血液中被吸收。在奶及奶制品生产加工过程中,通常用热处理的方式对牛奶进行杀菌,但不同热处理对牛奶中miRNA的影响尚不清楚。研究人员利用超高温灭菌(135℃)、巴氏杀菌(85℃)两种方式对牛奶进行了热处理,并鉴定出不同热处理牛奶中富集水平最高的20种miRNA。研究表明,这些miRNA具有抗癌抗炎等功能活性,其靶向基因的大部分功能都与癌症或炎症活动有关。研究发现,生鲜乳中的miRNA与巴氏杀菌奶的miRNA组成相似,但









业务费、中国现代农业产业技术体系资助。张养东和许庆彪等为共同第一作者,王加启研究员为通讯作者。

原文链接: https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.11607

上一篇: 奶产品质量与风险评估创新团队构建动物乳脂肪酸高通量检测方法与指纹图谱

下一篇:肉羊遗传育种科技创新团队揭示miRNA调控山羊产羔数的作用机制



关注牧医所微信



0,

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

