

# 创新务实 合作发展

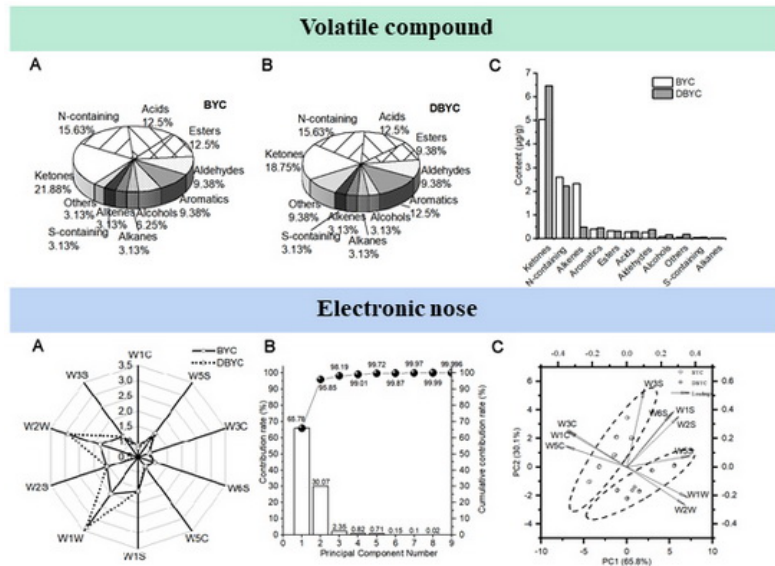
[首页](#)
[本所概况](#)
[科学研究](#)
[科研成果](#)
[成果转化](#)
[合作交流](#)
[专家队伍](#)
[科技平台](#)
[试验基地](#)
[研究生培养](#)

您当前所在位置: [首页](#)» [新闻中心](#)» [科学研究](#)» 研究揭示北京油鸡和矮脚油鸡蛋脂肪酸和风味特征

## 研究揭示北京油鸡和矮脚油鸡蛋脂肪酸和风味特征

发布者: 管理员 发布时间: 2021-11-16 作者: 来源: 点击量:

近日, 中国农业科学院饲料研究所单胃动物饲料创新团队以北京油鸡和矮脚油鸡蛋为研究对象, 揭示了二者在脂肪酸和挥发性风味物质上的差异。相关研究成果在线发表于《动物资源食品科学 (Food Science of Animal Resources) 》。



据团队首席武书庚研究员介绍, 通过对北京油鸡和矮脚油鸡蛋进行脂肪酸和风味特征分析, 可以识别和保护地理标志产品。研究采用气质联用和电子鼻技术, 检测了北京油鸡和矮脚油鸡蛋黄的脂肪酸和挥发性风味物质, 采用四种分类算法建立判别模型, 结果发现北京油鸡和矮脚油鸡蛋黄中花生酸、油酸等脂肪酸和环己酮等35种挥发性风味物质有显著差异, 表明二者有独特的脂肪酸和风味特征, 为定性判别模型的成功建立、鸡蛋营养评价和品种鉴别提供方法学支持。

该研究得到家禽产业技术体系北京市创新团队、中国农业科学院科技创新工程等项目支持。

原文链接: <https://doi.org/10.5851/kosfa.2021.e47>

『打印』 『关闭』

### 新闻评论

用户:

保存用户名

发表

重置

