

【作者】	邱翔，王杰，黄艳玲，陈斌，林亚秋
【单位】	西南民族大学生命科学与技术学院，四川成都
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	18
【发表页码】	7686 - 7690
【关键字】	成都麻羊肉；氨基酸；矿物质
【摘要】	<p>[目的] 分析成都麻羊肉氨基酸和矿物质含量，为其种质特性研究提供参考。[方法] 采用<math>2 \times 2 \times 3 \times 3</math> 因子试验方法，对成都麻羊不同年龄（周岁和成年）、不同性别（羯羊和母羊）和不同解剖部位（背最长肌、股二头肌和腰大肌）的肉氨基酸和矿物质含量进行分析。[结果] 成都麻羊肉平均氨基酸总量、成人必需氨基酸和婴儿必需氨基酸分别为（<math>21.41 \pm 1.93</math>）、（<math>9.27 \pm 0.89</math>）和（<math>10.74 \pm 1.02</math>）mg/100 mg。所测17种氨基酸在不同年龄、不同性别和不同解剖部位羊肉间存在差异。除苏氨酸外，其余所测氨基酸以及鲜味氨基酸和氨基酸总量周岁羊肉分别显著（<math>P &lt; 0.05</math>）或极显著（<math>P &lt; 0.01</math>）大于成年羊肉；氨基酸总量、成人必需氨基酸母羊肉均显著大于羯羊肉（<math>P &lt; 0.05</math>），背最长肌显著大于股二肌和腰大肌（<math>P &lt; 0.05</math>）。成都麻羊肉7种矿物质含量，除钙外，成年羊肉均高于周岁羊肉，羯羊肉高于母羊肉，股二肌显著（<math>P &lt; 0.05</math>）或极显著（<math>P &lt; 0.01</math>）高于背最长肌和腰大肌。[结论] 成都麻羊肉具有营养丰富、肉质优良和肉味鲜美的宝贵种质特性。</p>
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭