



图片新闻 >

所内要闻 >

通知公告 >

科研平台 >

科研进展 >

学术动态 >

渔业动态 >

媒体报道 >

公益机构 >

## 珠江所在草鱼品质生态调控方面取得进展

发布时间: 2021-09-06

近日, 中国水产科学研究院珠江水产研究所谢骏研究员团队在草鱼品质调控方面取得新进展, 研究论文“Key Factors Affecting the Flesh Flavor Quality and the Nutritional Value of Grass Carp in Four Culture Modes”在线发表于《Foods》(JCR一区), 该论文得到国家重点研发计划蓝色粮仓子课题、现代农业产业技术体系项目资助。珠江所硕士研究生张峻铭、美国休斯顿维多利亚大学Kaneko教授和天津农学院孙金辉教授为该论文的共同第一作者, 珠江所郁二蒙研究员为该论文通讯作者。

风味是淡水养殖鱼类的重要品质, 而水体生态因子是影响草鱼品质的重要因素, 但目前该方面的研究仍较少。为了探索影响草鱼品质的关键生态因子, 本团队研究不同水质因子及饵料等对草鱼肌肉风味和营养价值的影响, 结果发现在水质较差的养殖模式下, 草鱼的关键挥发性物质主要为(E)-2-壬烯醛、(E,E)-2,4-癸二烯醛、(E,E)-2,4-壬二烯醛, 这些物质气味属性多为脂肪味、腥味等。PCA分析发现, 水体硝酸盐和亚硝酸盐与呈异味挥发性物质显著正相关, 与呈鲜甜味的氨基酸显著负相关, 这些结果揭示硝酸盐和亚硝酸盐是影响风味质量和营养价值的关键水质因素。这些研究进展可为淡水养殖鱼类品质的生态调控技术研发提供重要参考资料。

该团队多年从事淡水鱼品质提升和水质调控技术(尾水处理)两方面的研究, 该文章是首次将两个研究方向结合的成果, 为后续的淡水池塘水质调控及养殖鱼类品质研究提供了突破口。

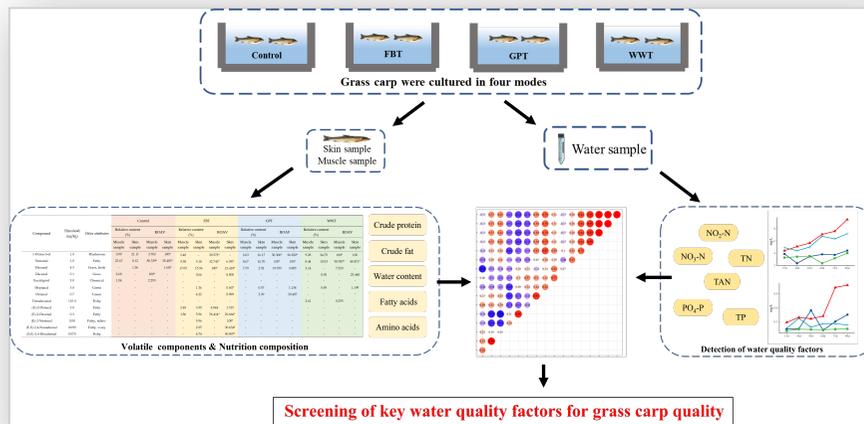
文章链接: <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/9/2075>

所容所貌 >

科学数据平台 >

专题 >

技术宣传 >



上一篇：珠江所“一种牛头鲷批量繁殖的方法”获国家发明专利授权

下一篇：珠江所在尼罗罗非鱼Toll样受体介导的先天免疫机制方面取得新进展



中国水产科学研究院  
Chinese Academy of Fishery Sciences



版权所有：中国水产科学研究院珠江水产研究所

承办单位：中国水产科学研究院珠江水产研究所

备案号：粤ICP备18024991号 粤公网安备44010302000148

网站保留所有权 未经许可不得复制 镜像

