浙江万里学院杨震峰团队: 膜脂代谢对冷藏桃果实冷害的影响

导读

2022 年 4 月 12 日, 浙江万里学院生物与环境学院宋春波、杨震峰*(通讯作者)在 TOP 期刊 *Food Research International* (Q1, IF: 6.475) 发表题为 "Membrane lipid metabolism influences chilling injury during cold storage of peach fruit"的研究论文。

桃果实在长期低温(LT)贮藏过程中容易发生冷害(CI),并产生对低温胁迫的保护机制。本研究表明,4℃贮藏通过促进膜脂代谢基因的表达和磷脂酸(PA)的积累诱导桃果实 CI 发生,并在贮藏后期通过增加二酰基甘油(DAG)、甘油三酯(TAG)和几种磷脂酰胆碱(PC)组分诱导桃果实产生对 LT 的保护机制。相比之下,0℃通过延缓磷脂的降解、脂肪酸去饱和酶基因(FAD)的上调和脂肪酸去饱和过程,维持较高的 PC 和 PE 水平,进而延缓桃果实 CI 发生。本研究结果为桃果实 CI 的作用机制提供了新信息,为膜脂代谢介导的桃果实 CI 和耐冷性转录调控机制奠定基础。

Food Research International 157 (2022) 111249



Contents lists available at ${\tt ScienceDirect}$

Food Research International





Membrane lipid metabolism influences chilling injury during cold storage of peach fruit



Chunbo Song ^{a, b}, Kang Wang ^a, Xiang Xiao ^a, Qingli Liu ^a, Minjie Yang ^a, Xu Li ^a, Yabin Feng ^a, Saisai Li ^a, Liyu Shi ^a, Wei Chen ^a, Zhenfeng Yang ^{a, *}

^a College of Biological and Environmental Sciences, Zhejiang Wanli University, Ningbo, Zhejiang 315100, China
^b College of Food Science and Engineering, Ocean University of China, Qingdao, Shandong 266100, China

研究亮点

- 基于膜脂代谢组学鉴定差异脂质代谢物成分。
- 4°C 贮藏初期通过上调膜脂代谢基因表达和促进 PA 积累诱导冷害发生。
- 4°C 贮藏后期通过保留 PC、DAG 和 TAG 刺激产生一种保护机制。

● 0°C 通过维持较高的磷脂水平,尤其是 PC 和 PE,延缓果实冷害发生。

研究结论

本研究揭示了膜脂代谢对冷藏桃果实冷害的影响机制。 4° C 贮藏初期通过上调膜脂代谢相关基因表达促进 PA 积累诱导桃果实冷害发生。随着冷害程度加重,桃果实中 DAG、TAG 及几种 PC 组分的含量、FAD 基因表达量、脂肪酸不饱和度水平的增加,为桃果实抵抗低温胁迫提供了保护机制。 0° C贮藏延缓了膜脂代谢相关基因表达的上调和磷脂降解过程,维持较高水平的 PC 和 PE,同时延缓了 DAG 和 TAG 的积累,FAD 基因表达的上调与脂肪酸不饱和过程,进而延缓桃果实冷害发生。

图文赏析

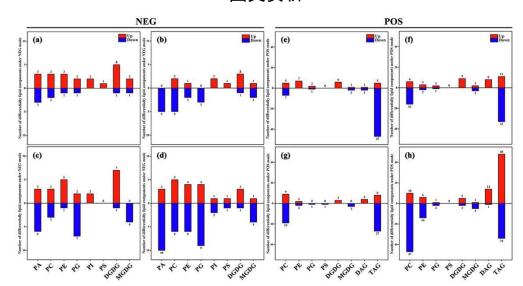


图 1 低温(0°C 和 4°C)贮藏的桃果实在 NEG 和 POS 电离模式下积累脂质成分上调和下调数量的变化。

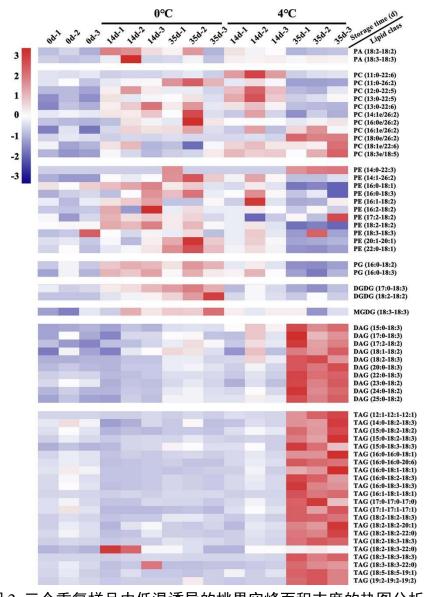


图 2 三个重复样品中低温诱导的桃果实峰面积丰度的热图分析。

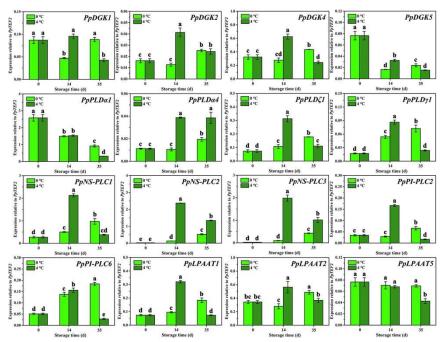


图 3 PpDGKs、PpPLDs、PpPLCs 和 PpLPAATs 等与 PA 积累相关的基因表达。

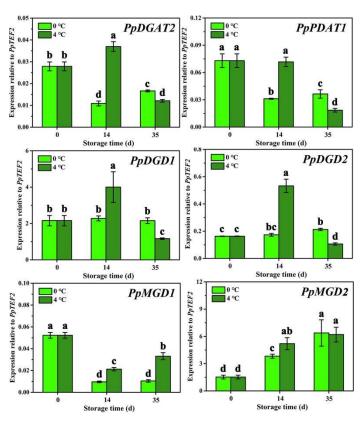


图 4 PpDGAT2、PpPDAT1、PpDGD1/2 和 PpMGD1/2 的表达。

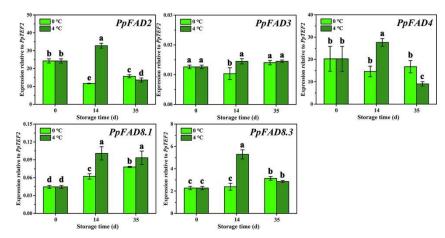


图 5 负责脂肪酸去饱和过程的 PpFAD 基因的表达。

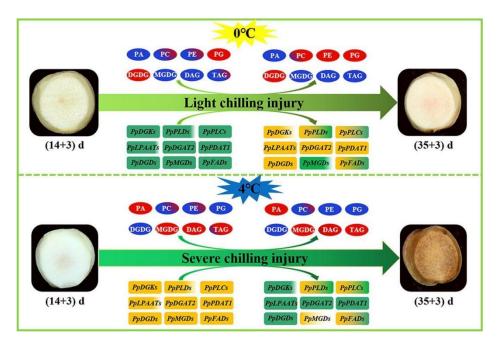


图 6 膜脂代谢对冷藏桃果实冷害的影响模型。