DOI:10.3724/SP.J.1238.2011.00686

# 姬松茸 $^{60}$ Co 辐射诱变菌株 $J_5$ 与原菌株 $J_1$ 蛋白质营养价值比较

刘朋虎  $^{1}$ ,江枝和  $^{2*}$ ,翁伯琦  $^{2}$ ,肖淑霞  $^{3}$ ,雷锦桂  $^{2}$ ,唐翔虬  $^{2}$ 

- (1. 福建农林大学 生命科学学院 福建 福州 350002 2. 福建省农业科学院 土壤肥料研究所 福建 福州 350013;
- 3. 福建省食用菌技术推广总站,福建 福州,350003)

摘 要:采用非生物学评价法对姬松茸  $^{60}$ Co 辐射诱变菌株  $J_5$  和其原菌株  $J_1$  不同潮次菇蛋白质的营养价值进行评价。结果表明:  $J_5$  子实体的必需氨基酸指数、生物价、营养指数、氨基酸比值系数分、化学评分和氨基酸评分分别比  $J_1$  高 1.02%、2.26%、2.93%、11.72%、9.35%和 5.13%; 以上 6 项蛋白质评价指标中 ,  $J_5$  第 1、第 2、第 3、第 4 潮菇分别有 4、5、5、6 项指标高于  $J_1$  ,表明  $J_5$  子实体的蛋白质营养价值高于  $J_1$ 。

关 键 词: 姬松茸; 60Co 辐射菌株; 潮次; 营养价值

中图分类号: S855.3 文献标志码: A 文章编号: 1007-1032(2011)06-0686-03

# Comparative research on protein nutritional value of the <sup>60</sup>Co-radiated mutant strain J<sub>5</sub> of *Agaricus blazei* and its primary strain J<sub>1</sub>

LIU Peng-hu<sup>1</sup>, JIANG Zhi-he<sup>2\*</sup>, WENG Bo-qi<sup>2</sup>, XIAO Shu-xia<sup>3</sup>, LEI Jin-gui<sup>2</sup>, TANG Xiang-qiu<sup>2</sup>

(1. College of Life Sciences, Fujian Agriculture and Forestry University, Fuzhou 350002, China; 2. Soil and Fertilizer Institutes, Fujian Academy of Agricultural Sciences, Fuzhou 350013, China; 3.Fujian General Station of Technology Popularization for Edible Fungus, Fuzhou 350003, China)

**Abstract**: The protein nutrition of  $^{60}$ Co-radiated mutant strain  $J_5$  of *Agaricus blazei* and its original strain  $J_1$  in different growing flushes were studied by non-biological evaluation. The results showed that essential amino acid index, biological value, nutritional index, score of ratio coefficient of amino acid, chemical score and amino acid score of fruit bodies of mutant strain  $J_5$  were 1.02%, 2.26%, 2.93%, 11.72%, 9.35% and 5.13% higher than that of strain  $J_1$  respectively. Four, five, five and six protein indexes respectively in the first, second, third and fourth growing flushes of mutant strains  $J_5$  were higher than that of its original strain  $J_1$ . These results indicated that the protein nutrition of mutant strain  $J_5$  was higher than that of strain  $J_1$ .

Key words: Agaricus blazei; 60Co radiated mutant strain; flush; nutrition value

姬松茸(Agaricus blazei Murill)又名巴西蘑菇,是一种名贵食药兼用真菌,具有抗癌、抗病毒、补肾、护肝和提高机体免疫力等功效<sup>[1]</sup>。福建省农业科学院1992年首次从日本引进姬松茸,并在国内首次栽培成功<sup>[2]</sup>。随后推广到全国各地,福建省也成为了全国最大的姬松茸商品化生产和出口基地,但在姬松茸生产中存在的农药残留和重金属超标等问题严重影

响了其出口创汇。笔者对姬松茸  $^{60}$ Co 辐射诱变菌株  $J_5^{[3-4]}$ 的蛋白质营养价值进行研究,以期为姬松茸的 辐射育种提供参考依据。

# 1 材料与方法

#### 1.1 材料

供试菌株姬松茸」、和J、由福建省农业科学院食

收稿日期:2011-06-24

基金项目: 国家科技支撑计划项目(2007BAD89B13); 福建省科技计划项目(2010N2003)

作者简介: 刘朋虎(1982—),男,山东莘县人,博士研究生,主要从事食用菌分子生物学研究;\*通信作者,zhihe10000@163.com

用菌开发应用研究中心提供。

### 1.2 方 法

以常规草菇料配方进行床栽。菌丝培养温度为  $(26\pm1)$   $\mathbb{C}$ 。待菌丝走满后移入栽培室栽培。栽培室 温度为  $23\sim28$   $\mathbb{C}$ 。 $J_1$ 和  $J_5$ 均分别按第 1、第 2、第 3和第 4 潮共 4 个潮次采收样品。新鲜姬松茸子实体 采收后 ,立即置于 75  $\mathbb{C}$ 烘干箱中 ,烘干粉碎后备用。

### 1.3 测定指标及方法

将样品置于 6 mol/L 盐酸溶液中,于 110  $\mathbb{C}$  水解 24 h,用日立 8801 型自动氨基酸分析仪测定姬 松茸  $J_1$  和  $J_5$  子实体中氨基酸的含量。蛋白质含量的测定采用凯氏定氮法。

采用非生物学评价法进行营养价值评价<sup>[5]</sup>,其中,氨基酸评分根据文献[6]的方法确定;必需氨基酸指数、生物价和营养指数根据文献[7]的方法确定;化学评分采用文献[8]的方法确定;氨基酸比值系数分根据文献[9-11]的方法确定。

# 2 结果与分析

# 2.1 不同潮次姬松茸子实体的必需氨基酸指数

由图 1 可见 , 第 3、第 4 潮菇  $J_5$  子实体的必需 氨基酸指数均高于  $J_1$  , 第 1、第 2 潮菇  $J_5$  均低于  $J_1$  ; 第 3 潮菇  $J_5$  为 87.09 , 比  $J_1$  高 4.12% , 二者差异极 显著 ; 第 4 潮菇  $J_5$  比  $J_1$  高 2.26% , 二者差异显著 ; 第 1 潮菇  $J_5$  与  $J_1$  差异不显著 ; 第 2 潮菇  $J_5$  比  $J_1$  低 1.90% , 二者差异显著。

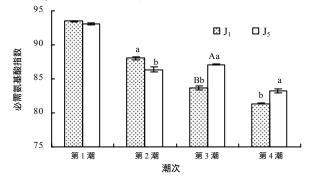


图 1 各潮次姬松茸子实体的必需氨基酸指数

Fig.1 Essential amino acid index of fruit bodies of *Agaricus blazei* harvested in different flushes

# 2.2 不同潮次姬松茸子实体的生物价

由图 2 可见, $J_5$ 第 2、第 3、第 4 潮菇子实体的生物价分别为 84.27、83.23、79.00,分别比  $J_1$ 高 2.18%、4.73%、2.60%,其中,第 2、第 4 潮菇  $J_5$ 与  $J_1$ 间的差异均达显著水平,第 3 潮菇达极显著水平。 $J_5$ 第 1 潮菇子实体的生物价为 89.74,比  $J_1$ 低 0.47%,二者的差异不显著。

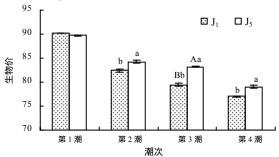


图 2 各潮次姬松茸子实体的生物价

Fig.2 Biological value of fruit bodies of *Agaricus blazei* harvested in different flushes

# 2.3 不同潮次姬松茸子实体的营养指数

由图 3 显示  $,J_5$  第 1、第 2、第 4 潮菇子实体的营养指数分别为 28.38、28.60 和 23.57,分别比  $J_1$  高 6.41%、6.28%和 6.80%,其中第 1 潮菇  $J_5$  与  $J_1$  差异显著 ,第 2、第 4 潮菇  $J_5$  与  $J_1$  差异均达极显著;第 3 潮菇  $J_5$  子实体的营养指数为 23.05,比  $J_1$  低 4.32%,二者差异显著。

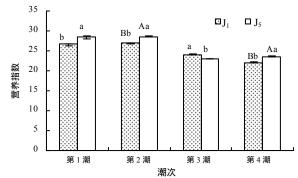


图 3 各潮次姬松茸子实体的营养指数

Fig.3 Nutritional index of fruit bodies of *Agaricus blazei* harvested in different flushes

### 2.4 不同潮次姬松茸子实体的氨基酸比值系数分

由图 4 可知 ,  $J_5$  第 1、第 2、第 3、第 4 潮菇子 实体的氨基酸比值系数分分别为 61.15、76.30、72.51 和 75.39 , 分别比  $J_1$  高 5.60%、7.14%、21.03%和 6.98% , 各潮次菇  $J_5$ 与  $J_1$  间的差异均达极显著。

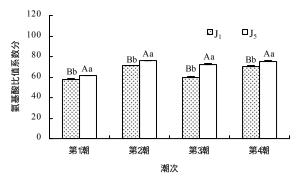


图 4 各潮次姬松茸子实体的氨基酸比值系数分

Fig.4 Ratio coefficient of amino acid from fruit bodies of *Agaricus*blazei harvested in different flushes

#### 2.5 不同潮次姬松茸子实体的化学评分

由图 5 可见, $J_5$ 第 1、第 2、第 3、第 4 潮菇子实体的化学评分分别为 74.39、62.46、58.35 和 60.33,比  $J_1$  分别高 9.22%、7.47%、11.52%和 9.06%,各潮次菇  $J_5$  与  $J_1$  间的差异均达极显著。

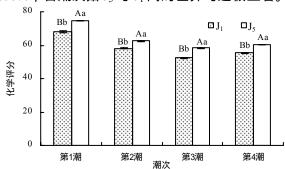


图 5 各潮次姬松茸子实体的化学评分

Fig.5 Chemical score of fruit bodies of *Agaricus blazei* harvested in different flushes

# 2.6 不同潮次姬松茸子实体的氨基酸评分

由图 6 可见 ,  $J_5$  第 1、第 2、第 3、第 4 潮菇子 实体的氨基酸评分分别为 99.63、97.37、74.09 和 75.73 ,分别比  $J_1$  高 2.31%、1.14%、4.04%和 10.19% , 其中 , 第 1、第 3 和第 4 潮菇  $J_5$  和  $J_1$  间的差异均达

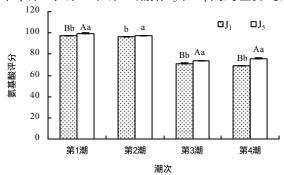


图 6 各潮次姬松茸子实体的氨基酸评分

Fig. 6 Amino acid score of fruit bodies of *Agaricus blazei* harvested in different flushes

极显著性水平,第2潮菇达显著水平。

# 3 结论与讨论

现代营养学认为,食物蛋白质的氨基酸组成越接近人体蛋白的组成,其营养价值越高 $^{[12]}$ 。氨基酸比值系数分越接近 100,其蛋白质对氨基酸平衡的贡献越大。姬松茸  $J_5$  菌株子实体的氨基酸比值系数分比  $J_1$  菌株高  $5.60\%\sim7.13\%$ ,说明  $J_5$  菌株的氨基酸平衡优于  $J_1$  菌株。

采用非生物评价方法对姬松茸各潮次菇 6 项蛋白质指标进行综合评价的结果表明, $J_5$  子实体比原菌株  $J_1$  具有较高蛋白质营养价值。关于姬松茸  $J_5$  的遗传机理和生理活性物质是否与原菌株一样具有抗肿瘤活性等有待研究。

#### 参考文献:

- [1] 翁伯琦,雷锦桂,王义祥,等.添加外源硒姬松茸主要农艺性状的主成分分析[J].湖南农业大学学报:自然科学版,2010,36(5):536-538.
- [2] 江枝和.姬松茸 [J].中国食用菌,1993(3):封四.
- [3] 翁伯琦, 江枝和, 林勇, 等.  $^{60}$ Coy 射线诱变姬松茸突变株  $J_5$  子实体蛋白质营养价值的评价研究[J]. 核农学报, 2004, 18(6): 462–464.
- [4] 江枝和,翁伯琦,雷锦桂,等.姬松茸  $^{60}Co$  辐射新菌株  $J_5$  营养成分、重金属与农药残留量分析及安全性评价[J].热带作物学报,2010,31(10):1702—1705.
- [5] 彭智华,龚敏方.蛋白质的营养评价及其在食用菌营养评价上的应用[J].食用菌学报,1996,3(3):56-64.
- [6] Bamo Z, Rajarathnam S. Pleurotus Mushroom as A Nutritious Food in Tropical Mushrooms-Biological Nature and Cultivation Methods[M]. Hong Kong: The Chinese University Press, 1982: 363–380.
- [7] Bamo Zand A . Nutritional Value , The Biology and Cultivation of Edible Mushroom[M] .New York :Academic Press , 1978 : 137–168 .
- [8] FAO . Amino Acid Content of Foods and Biological Data in Protein[M] . Rome: FAO Nutritional Studies No. 24, 1970: 5–6.
- [9] Seligson F H , Mackey L N . Variable predictions of protein quality by chemical score due to amino acid analysis and reference pattern[J] . J Nutr , 1984 , 14: 682-691 .
- [10] 朱圣陶,吴坤.蛋白质营养价值评价:氨基酸比值系数分[J].营养学报,1988,10(2):187-190.
- [11] 江枝和,翁伯琦,林勇,等。 $^{60}$ Co 辐射诱变姬松茸突变株  $J_3$  中蛋白质营养在不同代的遗传效应[J]。核农学报,2004,18(6):465–467。
- [12] 闫景彩,陈金龙,陈瑜.氨基酸平衡性评价指标的比较 [J].湖南农业大学学报:自然科学版,2009,35(2):213-216.

责任编辑:王赛群