



探寻“结球”生菜好吃背后的秘密

□ 北京协和医院主任医师 于康

菜、结球生菜、油麦菜、莴苣等。

“莴苣不同栽培类型之间的形态差异较大,但不同类型之间可以进行杂交,并能产生可育的后代。因此,莴苣是研究植物形态发生及进化的优良材料。”匡汉晖在接受记者采访时表示。这里面,生菜的“结球”特性引起了课题组的兴趣。

结球生菜如何形成叶球?这引起了科学家的好奇。然而,与模式植物不同,蔬菜种类繁多,有上百种,结球又是蔬菜里特有的性状,其复杂性让国内外相关研究止步不前。

近日,华中农业大学园艺植物生物学教育部重点实验室匡汉晖课题组攻坚克难,通过正向遗传学方法成功鉴定了控制生菜结球的基因,并且用遗传转化验证了该基因功能和作用机理,对结球蔬菜的品种选育有着重要的科学意义。相关研究成果发表在美国《国家科学院院刊》上。

遗传研究困难重重

人们通常所说的生菜在分类学上属于叶用莴苣,而茎用莴苣则被人们称为莴笋。作为重要的大宗蔬菜之一,莴苣属于菊科,起源于地中海地区,具有非常丰富的栽培类型,包括罗马生菜、散叶生菜、奶油生

一作者、华中农业大学园艺学学院博士毕业生严承欢说。不仅如此,和一些传统蔬菜相比,结球生菜更易受环境影响,比如光照、温度等因素都可能会影响结球表型。这些因素造成其遗传研究非常困难,此前一直没能找到叶球形成的遗传调控基因。

找到基因 完成双验证

想要找到这个“主角”谈何容易。课题组选用结球生菜与罗马生菜进行杂交获得F1代后,进一步自交获得F2群体。课题组成员对F2群体的结球表型进行分析发现,群体中结球性状由紧密结球到完全不结球的连续分布,表明该遗传群体中结球是一个数量遗传性状。

为了突破数量遗传性状由多基因控制的研究障碍,就需要在短期内进行单基因化。这就相当于要把一个多维空间“降成”一维,其中的艰难可想而知。

“通过比较结球和不结球性状在遗传上的差异,我们在生菜的4号和7号染色体上发现了两个主效的结球位点,并将其命名为LHL1和LHL2。对这两个位点分别单基因化及遗传定位,结果发现LHL2位点效应更强。论文中我们选择了这个位点进行进一步研究,将其锁定在了一个约450kb的区域,对这个区域进行基因注释发现,该区域共编码有11个基

因。”严承欢介绍。

其中,一个玉米KN1基因的同源基因引起了课题组的注意,也就是LsKN1。在玉米中,KN1基因是控制植物茎尖分身组织发育的基因。实际上,LsKN1基因并不是结球生菜独有的,它在所有生菜和莴苣里都有。因为变异才导致结球,而变异则是由一个转座子引起的。

课题组发现,结球生菜中该基因的第一个外显子中插入了一个转座子,转座子的插入让LsKN1基因的表达量显著上调,而没有插入这个转座子的生菜则不结球。因此,他们认定,LsKN1基因就是苦苦寻找的那个可以控制结球性状的关键。找到这个候选基因后,另一个重要的工作是进行“功能验证”。结球蔬菜的遗传转化非常难做,课题组在这项工作上耗费了大量精力和时间。

“通过遗传转化互补实验,我们发现这个基因能够完全互补生菜的结球表型。进一步,我们构建了该基因的敲除突变体,其表型由结球变为完全不结球。”论文共同第一作者、华中农业大学园艺学学院博士后余长春介绍,遗传转化互补实验和敲除实验都验证了该基因是生菜中控制结球的关键基因。

品种选育“私人订制”

结球表型是一个非常重要的性状。除了菊科中的生菜和

菊苣,生活中常见的结球蔬菜还有十字花科的甘蓝、白菜、抱子甘蓝。

“用我们的方法去解析蔬菜结球的性状,是一个比较好的模式,可以为甘蓝、白菜、抱子甘蓝等其他结球蔬菜的相关研究提供参考。”严承欢说。

叶子有背面和腹面,两者的作用和结构也不一样。课题组通过石蜡切片分析发现,不结球生菜叶片近轴面细胞排列整齐、紧密,而远轴面细胞排列松散,表现为明显的背腹性分化。与此相反,结球生菜近、远轴细胞相似,无明显的背腹性分化。这说明叶片的背腹性发育参与了生菜结球性状的形成。

“对结球性机理的研究可以说是对整个植物叶片发育理论研究的一个补充,起到了‘添砖加瓦’的作用。”余长春指出。

在生产过程中,结球生菜其实比较“矫情”。结球生菜对温度非常敏感,冬天结球状态很好,但容易“过火”,结出的球非常紧实,而到了夏天常常会结球“失败”,这让农民很是苦恼。

“克隆了调控结球的关键基因后,我们可以利用这个基因来辅助结球生菜品种的育种工作,甚至可以精准控制叶球的松紧度,真正实现结球生菜的‘私人订制’。”匡汉晖表示,这对整个结球蔬菜品种选育都具有一定的指导意义。

(中国科学报)

微波炉不能用“锡纸” 用哑面包裹食物更好

用烤箱时,最离不开的就是“锡纸”,它能够铺在烤盘上,避免肉汁四溢,减轻清洗负担;还能包裹住食物,让食物加倍受热,热度均匀散发到表面。而我们现在使用的“锡纸”,多是铝箔做的。

铝箔纸不能放进微波炉加热。虽然“锡纸”像纸一样柔软,但本质上还是金属。微波不能穿透金属,食物也就不会被加热;另外,金属还会反射微波,损坏微波管,产生电火花,甚至导致起火、爆炸。烤箱是利用加热管的热辐射进行加热,属于传统的加热方式,适合使用铝箔纸。铝箔纸也可在有烧烤功能的微波炉内使用,但前提是烧烤模式,千万不能用微波加热。

使用铝箔纸时,该用哑面还是光面食物?因为铝箔纸很薄,为了防止拉断,厂家一般都会用两层同时压制。两层铝箔片在相互接触过程中,一定会产生摩擦,所以形成哑面;而另外一面直接与光滑机器接触,就会形成光面。两面加热食物的时间相差不大,哑面的反光度是80%,光面的反光度是88%,都是可以用的。建议最好用哑面直接与食物接触,因为光面更容易粘在食物上。

(辑)

一碗热汤里隐藏着五大危机

冬日里,一碗热气腾腾的汤总能让人从胃暖遍全身,幸福指数也会直线上涨。但是热汤虽好,若是喝汤的方式不对,也可能会带来伤害。东南大学附属中大医院临床营养科主任金晖主任医师,为你揭秘藏在一碗热汤里的5大危机,教你如何正确、健康喝汤。

成分危机

一碗汤下肚,甚是舒服。其实,如果仔细分析一碗汤的成分会发现,汤中99%的成分都是水,另外1%的成分包含脂肪、蛋白质和少量的矿物质。因此,仅仅靠一碗“大补”的汤无法做到营养均衡。同时,一碗汤下肚会产生饱腹感,相对于平时,日常的蔬菜、碳水化合物和蛋白质的摄入就会相应减少。所以,平时喝汤时也要注重一日三餐,营养均衡搭配。

温度危机

很多长辈常说“汤要趁热喝才美

味”。但是,大部分汤不建议过度地追求“热度”。有研究表明,经常食用过烫的食物容易增加患口腔癌、食道癌的风险。过烫的食物容易损伤口腔及食管黏膜,如果长期让黏膜处于受损的状态,容易诱发黏膜相关的癌前病变。所以,温度一般控制在60摄氏度以下最佳。另外,儿童的黏膜更加细嫩,汤的温度应再低一些。

时间危机

熬骨头汤时,很多人都觉得熬得越久越好,煮上两三个小时,汤才更白更入味。其实,熬太久对口味的提升是有限的,但是熬久了,骨头汤中的嘌呤和脂肪确实会增加。如果大量牛饮,容易导致高脂血症、高尿酸血症,甚至诱发心脑血管疾病。因此,如果是蔬菜与海鲜搭配熬汤,建议控制在半小时以内;如果是肉汤、骨头汤,可适当延长。

调料危机

熬汤的时候,增加点食盐可以让

汤更有“灵魂”。但是如果摄入过多的食盐,容易导致血压上升,诱发高血压以及心脑血管疾病。世界卫生组织健康建议,健康成人每人每天食盐摄入量不要超过5克。有调查显示,中国居民目前每人每天食盐的实际摄入量远远高出世界卫生组织的推荐量。因此,平时要注意放盐的量一定要控制得当。

速度危机

虽说饭前喝汤有利于增加饱腹感,减少人们后期食物的摄入,但是如果喝得太快,未必是好事。短时间内大量水分进入胃肠道后,会对消化液起到稀释作用。从而对后面的消化产生不利影响,因此,快速牛饮容易冲淡胃酸,对消化道疾病产生促进作用。另外,由于人饱腹感的信号传输给大脑总会有“延迟”,所以有时候放慢吃饭的速度,也可以有效减少食物的摄入量。喝汤时还是建议尽量放慢速度,控制汤量,每次一碗为佳。

(光明网)