基于 16S rDNA 测序研究白酒对大鼠肠道菌群的影响

梁金辉1, 陈文迪2, 吴翠芳1, 刘玉婷2, 陆玮1, 智楠楠2, 刘国英1, 桂双英2,4, 刘青阳1, 梁娟*2,3

(1. 安徽古井贡酒股份有限公司,安徽 亳州 236800; 2. 安徽中医药大学 药学院,安徽 合肥 230012; 3. 中 药复方安徽省重点实验室,安徽 合肥 230012; 4. 药物制剂技术与应用安徽省重点实验室,安徽 合肥 230012)

摘要: 为探究浓香型白酒对 SD 大鼠肠道微生态的影响,通过连续 8 周灌胃适当剂量乙醇,建立 SD 大鼠慢性酒精性肝损伤模型,同时,灌胃相同剂量的白酒,考察白酒和乙醇对 SD 大鼠血脂、 肝脏指标的影响及造成的肠道菌群变化。结果显示,连续8周灌胃乙醇造成SD大鼠一定程度 的酒精性肝损伤,而白酒组的肝损伤程度显著低于乙醇组。多样性分析表明乙醇组 SD 大鼠肠 道菌群丰富度和多样性降低,而白酒的摄入可以回调这种现象。菌群结构分析表明乙醇干预和 白酒干预之间存在显著差异,其中白酒干预组物种组成与对照组更加接近。差异性分析筛选出 白酒组和乙醇组的3个潜在差异微生物标志物,分别为g_Eubacterium_rumminantium_group、 g U29-B03 和 g unclassified f Oscillospiraceae。该研究结果表明白酒可能通过调节肠道微生态 来减轻乙醇诱导的轻度肝损伤。

关键词: 16S rDNA 测序;白酒;酒精性肝损伤;肠道菌群;大鼠肠道

中图分类号:TS 261 文章编号:1673-1689(2023)12-0098-08 DOI:10.12441/spyswjs.20211104004

Effect of Baijiu on Gut Microbiota of Rats Using 16S rDNA Sequencing

LIANG Jinhui¹, CHEN Wendi², WU Cuifang¹, LIU Yuting², LU Wei¹, ZHI Nannan², LIU Guoying¹, GUI Shuangying^{2,4}, LIU Qingyang¹, LIANG Juan^{*2,3}

(1. Anhui Gujing Gongjiu Co., Ltd., Bozhou 236800, China; 2. School of Pharmacy, Anhui University of Chinese Medicine, Hefei 230012, China; 3. Anhui Province Key Laboratory of Chinese Medicinal Formula, Hefei 230012, China; 4. Anhui Province Key Laboratory of Pharmaceutical Preparation Technology and Application, Hefei 230012, China)

Abstract: This study was conducted to investigate the effects of Nongxiangxing Baijiu on the gut microbiota in SD rats. A SD rat model of chronic alcoholic-induced liver injury was established by intragastrically administering with appropriate doses of ethanol for 8 weeks. At the same time, an equivalent dose of Baijiu was administered intragastrically to investigate the effects of Baijiu and ethanol on blood lipids and liver indicators of SD rats, and the changes in gut microbiota. The results showed that the intragastric administration of ethanol for 8 consecutive weeks caused a certain degree of alcoholic liver injury to SD rats, while the severity of liver damage was significantly lower

收稿日期:2021-11-04 修回日期: 2022-01-16

基金项目:中国白酒健康研究院产学研项目(2019hz014);安徽省高校自然科学研究重点项目(KJ2020A0434)。

^{*} 通信作者: 梁 娟(1983—),女,博士,副教授,硕士研究生导师,主要从事食品中健康因子作用机制研究。E-mail;Ljuan1875@ahtcm.edu.cn

in the Baijiu group compared to the ethanol group. The diversity analysis revealed that the ethanol intervention resulted in decreased abundance and diversity of the gut microbiota of SD rats, while the intake of Baijiu could reverse this phenomenon. Moreover, the analysis of microbial community structure demonstrated significant differences between the ethanol and Baijiu interventions, with the species composition in the Baijiu intervention group being closer to that of the control group. Three potential differential microbial biomarkers in the Baijiu and ethanol groups were identified by which were g Eubacterium_rumminantium_group, g U29-B03 difference analysis, g unclassified f Oscillospiraceae. These results indicate that Baijiu may alleviate the mild ethanol-induced liver injury by regulating the gut microbiota.

Keywords: 16S rDNA sequencing identification, Baijiu, alcoholic liver injury, gut microbiota, rat intestine

中国白酒是采用独特的固态发酵技术生产的 蒸馏酒,也是含微量成分种类最多、数量最大的蒸 馏酒。现有研究表明在白酒中已检测到近2000种 微量化合物,这些微量化合物中含有很多有益健康 的功能因子,如酚类、酸类、吡嗪类、含硫化合物、萜 烯类、酯类、呋喃类、肽类、氨基酸、矿物质和维生素 等,这些功能因子具有促进乙醇代谢、提高饮酒后 舒适度、抑菌和灭菌、抗氧化、抗炎、抗癌、预防以及 治疗心血管疾病、保护肝脏等功效[1-2]。

慢性酒精性肝病是长期大剂量饮酒引起的肝 脏损伤,是世界上最常见的肝病之一[3-4]。不过 Ronksley 等基于文献研究发现,每天 2.5~14.9 g 的 乙醇摄入量可使心血管疾病的发生率下降 14%~ 25% Fang 等研究发现与食用乙醇相比,灌胃相同 剂量的酱香型白酒对小鼠的肝损伤程度显著降低№。 Kanuri 等发现适量摄入乙醇可以通过 sirtuin-1 瘦 素依赖信号通路缓解非酒精性脂肪肝的发生四。

肠道菌群是人体最大的微生态系统,在调控能 量代谢、维持肠道健康、调节免疫功能等方面发挥 重要作用,肠道菌群失调与多种慢性肝病的发生紧 密相关,如慢性乙肝、酒精性肝病、非酒精性脂肪 肝、肝硬化、肝癌等[8-10]。肠道菌群被认为是影响酒精 性肝损伤严重程度的关键因素,机体长期摄入乙醇 后,乙醇及其代谢物会改变肠道菌群组成、破坏肠 道上皮细胞、增加肠道内源性毒素和通透性、降低 肠道短链脂肪酸水平、导致细菌位移等,通过多种 方式使肠道菌群发生紊乱,从而引起机体免疫应 答,诱导肝脏产生促炎症因子,引起酒精性肝病的 发生。益生菌或益生元可以调节肠道菌群紊乱,有

效改善酒精性肝病的临床指征,所以通过补充益生 菌或益生元调节肠道菌群紊乱可能会成为临床治 疗酒精性肝病比较有效的手段[11-12]。通过 16S rDNA 技术对灌胃相同剂量乙醇和白酒的大鼠粪便肠道 菌群进行测序,通过生物信息学分析白酒和乙醇对 大鼠肠道微生态调节造成的差异,以期为白酒的发 展提供理论支持。

材料与方法

1.1 材料与试剂

清洁级 SD 健康雄性 SPF 级大鼠(50 只,6~8 周 龄,体质量 180~220 g): 朋悦实验动物有限公司提 供。实验用酒(乙醇体积分数 50%)、体积分数 75% 乙醇(使用前用纯水稀释成体积分数 50%):河南鑫 河阳酒精有限公司;生理盐水:购于光大药房;40 g/L 多聚甲醛: 生工生物工程 (上海) 股份有限公司; DNA 抽提试剂盒:Qiagen 公司;琼脂糖:西班牙 Biowest 公司;双蒸水为作者所在实验室自制;其他 试剂购于国药集团。

1.2 仪器与设备

MY-20 手持式组织研磨器:上海净信实业发展 有限公司;CD225D 型分析天平: 德国 Sartorius 公 司;超纯水系统:美国 Millipore 公司; CKX41 型倒置 显微镜: 日本 Olympus 公司; Eppendorf 5424R 高速 台式冷冻离心机:德国Eppendorf公司;TSE320超低 温冰箱、NanoDrop2000 超微量分光光度计:Thermo Fisher Scientific 公司; Illumina Miseg 测序仪: Illumina 公司;7600 型全自动生化分析仪:日本 Hitachi 公司。

1.3 实验方法

1.3.1 动物饲养及分组 SD 大鼠在实验室条件下 (温度 20~25 ℃,相对湿度(55±10)%,每日光照及黑 暗各 12 h,24 h 自由饮食)适应性喂养 1 周,无不良 反应,饮食正常,体质量、体温、皮毛、大小便及活动 正常者即纳入实验。将 SD 大鼠按体质量随机等分 为3组,分别为白酒组、乙醇组和对照组,每组6 只。白酒组按3 mL/(kg·d)灌胃浓香型白酒(乙醇体 积分数 50%),乙醇组按 3 mL/(kg·d)灌胃体积分数 50%乙醇,对照组大鼠灌胃等剂量的纯水。每天灌胃 1次,连续灌胃8周。动物实验的实施参照安徽中医 药大学动物实验伦理委员会规定进行(动物伦理编 号:AHUCM-rats-2020020)。

1.3.2 动物样本的采集 大鼠于第8周末置于代 谢笼中,禁食不禁水 24 h,冻存管接取动物粪便,立 即置于液氮中速冻,后转移至-80 ℃冰箱保存,使用 前缓慢恢复至室温备用。取完粪便的大鼠用10 g/L 戊 巴比妥钠腹腔注射麻醉后,进行腹主动脉取血,血 液在 4 ℃静置 1~2 h, 并在 4 ℃以 3 000 r/min 离心 15 min,取上清液,置于-80 ℃保存,使用前缓慢恢 复至室温备用。取大鼠肝脏,将新鲜肝脏组织固定 于 40 g/L 多聚甲醛溶液中备用。

1.3.3 血脂指标的测定 采用全自动生化分析仪 测定血清中总胆固醇、甘油三酯、低密度脂蛋白胆 固醇、高密度脂蛋白胆固醇水平。

1.3.4 肝脏组织染色 将用 40 g/L 多聚甲醛固定 的肝脏组织进行蜡块包埋后切成 3~5 μm 薄片,切 片经二甲苯脱蜡,不同体积分数的乙醇浸泡后,经 蒸馏水转入苏木精-伊红(HE)染色液进行染色,再 经乙醇脱水,二甲苯浸泡。加中性树胶,再加盖玻片 封固。光学显微镜观察肝细胞形态学改变和肝脏脂 滴聚集情况。

1.3.5 16S rDNA 高通量测序 使用粪便基因组 DNA 提取试剂盒提取 SD 大鼠粪便样品中肠道微生 物的 DNA, 对得到的 DNA 样本使用核酸分析仪进 行定量分析,并通过 10 g/L 的琼脂糖凝胶电泳检 测。DNA 质量浓度大于 50 mg/L 且有清晰的条带为 符合测序要求的样品。将样品送至上海昂普生物科 技有限公司进行细菌 16S rDNA 的 V3-V4 可变区 分析。主要实验过程如下:PCR采用TransStart Fastpfu DNA 聚合酶(TransGen, AP221-02),每个样 本3个重复,将同一样本的PCR产物混合后用 20 g/L 琼脂糖凝胶电泳检测,使用 AxyPrep DNA 凝 胶回收试剂盒切胶回收 PCR 产物。构建 MiSeq PE 文库,采用 Illumina MiSeg 平台进行测序。

1.3.6 数据统计分析 将 Illumina Miseq 测序得到 的原始数据进行质量对照,得到有效数据。使用 QIIME 分析流程中 pick_open_reference 方式进行 OTU 聚类分析,聚类算法使用 Uclust。数据库使用 Greengenes 2013-08 release (http://greengenes.lbl. gov/ Download/) 版本。基于相似度阈值 97%进行 OTU 聚类分析,对 OTU 序列进行物种注释。基于 QIIME v1.8.0 分析模块进行 alpha 和 beta 多样性分 析。利用 Mothur 软件和 R 语言工具依据 alpha 多样 性指数画出稀释性曲线,基于 Unweighted Unifrac 距离矩阵,使用R语言工具分别绘制 PCoA 分析 图。使用 QIIME v1.8.0 中 rdp_classifier v2.2 算法进 行分类学分析,将每一条典型序列都与 Greengenes 2013-08 release (http://greengenes.lbl.gov/Download/) 数据库进行比对,找出与其最相近且可信度达80% 以上的种属信息,以获得每个OTU的分类学信息, 进行物种注释,绘制各分类水平上的相对丰度聚类 堆叠图。使用 non-parametric factorial Kruskal-Wallis (KW) sum-rank test (非参数因子克鲁斯卡 尔-沃利斯秩和检验)对具有显著丰度差异特征的类 群进行显著性差异分析,根据 LDA 值分布柱状图 和进化分支图进行 LEfSe 多级物种差异判别分析。

结果与分析

2.1 白酒对大鼠血清生化和肝脏指标的影响

表 1 显示了白酒对 SD 大鼠血脂指标的影响, 与对照组相比,乙醇组SD 大鼠的TC、TG 和LDL-C 水平显著升高(P<0.05)。与乙醇组相比,白酒组大鼠 的 TC、TG 和 LDL-C 水平显著降低(P<0.05), 说明 白酒对乙醇引起的血脂异常有一定的改善作用。刘 银等通过给 SD 大鼠灌胃 2 种浓香型白酒发现,其 中一种酒样的低、中剂量组存在 TG、LDL-C 水平降 低、HDL-C 水平升高的趋势,提示适量饮酒可能存 在改善血脂的作用,并可以升高脂肪分解关键酶 ATGL、HSL及ACO水平,降低脂肪合成关键酶 FAS 和 DGAT 水平,从而改善脂代谢[13]。这和本研究中发 现的摄入白酒可以减轻乙醇造成的脂代谢紊乱具 有相似性。肝脏组织病理学研究发现,对照组大鼠 的肝脏结构正常(见图 1(a)),乙醇组大鼠的肝脏组

织出现较明显的炎性浸润和脂肪空泡(见图 1(b)), 而白酒组的炎性浸润则显著减少(见图 1(c))。说明 白酒在一定程度上能抑制乙醇引起的酒精性肝损 伤。由于白酒中含有丰富的微量化合物,这些微量 化合物中包含丰富的功能因子,白酒对肝损伤的减 轻可能与这些功能因子的作用密切相关。

表 1 白酒对 SD 大鼠血脂指标的影响

Table 1 Effect of Baijiu on blood lipids in SD rats

组别	TC/(mmol/L)	TG/(mmol/L)	HDL-C/(mmol/L)	LDL-C/(mmol/L)
对照组	1.872±0.191°	0.271±0.037 ^b	0.871±0.085	0.645±0.095 ^b
乙醇组	2.374±0.193 ^a	0.351±0.026 ^a	0.757±0.141	0.945±0.072 ^a
白酒组	1.982±0.167 ^b	0.323±0.023 ^b	0.861±0.073	0.741±0.073 ^b

注:同一列不同字母代表差异显著(P<0.05)。

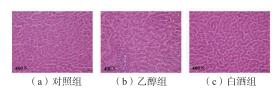


图 1 肝脏组织的 HE 染色 Fig. 1 HE staining of liver tissue

2.2 白酒对 SD 大鼠肠道菌群的影响

2.2.1 数据质量分析 利用高通量测序技术对粪 便菌群进行检测,一共从样本中获得 682 992 条高 质量序列,平均每个样品 75 888 条序列,其中最少 63 142 条序列,最多 98 254 条序列。样本平均序列 长度集中分布于 401~500 bp。所有样本的 Q20 高于 95%,Q30 高于 90%,说明测序准确度足够(见表2)。

表 2 大鼠粪便样本高通量测序数据

Table 2 Statistics of high flux sequencing data of rat fecal samples

样本	序列数	读数	平均测序长度/bp	最小测序长度/bp	最大测序长度/bp	Q20/%	Q30/%
对照组-1	68 866	28 819 846	418.491 650	231	432	97.30	92.48
对照组-2	63 142	29 571 479	468.332 948	283	524	98.62	94.97
对照组-3	91 648	41 851 750	456.657 538	57	475	97.80	93.68
乙醇组-1	67 320	28 327 131	420.783 289	232	510	97.62	92.72
乙醇组-2	57 286	26 825 770	468.277 939	304	488	97.41	94.01
乙醇组-3	98 254	45 311 424	461.166 202	86	483	97.73	93.69
白酒组-1	71 777	29 900 424	416.573 889	232	464	96.27	91.27
白酒组-2	69 429	32 686 444	470.789 497	283	592	97.74	94.29
白酒组-3	95 270	43 689 517	458.586 302	84	478	97.82	93.81

2.2.2 OTU 分析 按照相似度 97%对序列进行划分,所有高质量序列可归类为 2 456 个 OTUs,其中对照组 1 555 个 OTUs,乙醇组 1 213 个 OTUs,白酒组 1 620 个 OTUs(见图 2)。初步说明乙醇的摄入使SD 大鼠肠道菌群发生改变且丰度降低,而白酒的摄入可以改变这种现象,使肠道菌群丰度增加。

2.2.3 alpha 多样性分析 alpha 多样性通常利用物种丰富度与均匀度两个重要参数来评估。采用Chao1、ACE、Shannon和Simpson指数表征大鼠肠道菌群的多样性。Chao1指数和ACE指数主要表征样本的物种丰富度信息,二者值越高,菌群的丰富度越高。Shannon指数和Simpson指数越大,Simpson指数物多样性信息,Shannon指数越大,Simpson指数

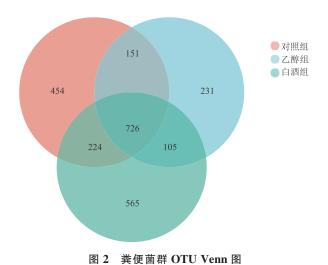
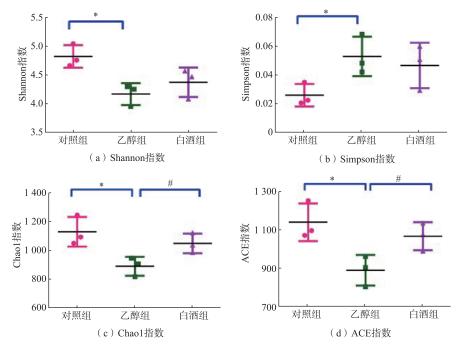


Fig. 2 OTU Venn diagram of fecal flora

越小,群落的物种多样性越高。结果见图 3,与对照 组相比,乙醇组肠道菌群的丰富度和多样性都显著 降低。与乙醇组相比,白酒组的Shannon 指数呈增加 趋势,Simpson 指数呈下降趋势,但这种变化趋势不 显著,说明连续 8 周灌胃 3 mL/(kg·d)白酒具有增 加肠道菌群多样性的作用,但效果不显著。但是与 乙醇组相比,白酒组的 Chao1 指数和ACE 指数显著 增加,说明白酒能显著增加肠道菌群的丰富度。

2.2.4 beta 多样性分析 beta 多样性分析用于考察 不同组别样本的粪便菌群结构特点。如图 4 所示, 通过 unweight unifrac PCoA 发现,在属水平上排名 最靠前的两个主坐标特征值 PC1 和 PC2 对样本解

释量分别为 36.81%和 28.16%, 对照组、乙醇组和白 酒组均能明显区分,且白酒组和对照组更接近。说 明乙醇摄入导致大鼠肠道菌群结构发生了改变,白 酒干预使乙醇造成的肠道菌群变化有回复趋势。肠 道菌群在门水平上的变化趋势和属水平相似,不同 组别间均可明显区分。为了更直观地分析组间差 异,在属水平上基于 Bray-Curtis 距离进行层次聚类 分析。结果显示,乙醇组3个样品距离最近,可以聚 类为一组,而白酒组和对照组聚类为一组,且二者 之间出现距离交叉的现象,说明白酒组菌群物种组 成与对照组接近。



*表示乙醇组和对照组相比,P<0.05;#表示白酒组和乙醇组相比,P<0.05。

图 3 肠道菌群 alpha 多样性分析

Fig. 3 Alpha diversity analysis of the intestinal flora

2.2.5 SD 大鼠肠道菌群结构分析 为了分析白酒 对大鼠肠道菌群结构和组成上的变化,分别对3组 样本在门水平和属水平上的菌群结构进行分析,结 果见图 5。在门水平上,大鼠的肠道菌群主要由拟杆 菌门(Bacteroidota)、厚壁菌门(Firmicutes)、脱硫弧 菌(Desulfobacterota)、弯曲杆菌(Campilobacterota)、 螺旋体门(Spirochaetota)5个微生物门组成。其中厚 壁菌门和拟杆菌门是主要的优势菌,乙醇的摄入使 拟杆菌门和弯曲杆菌比例显著增高,厚壁菌门、脱 硫弧菌和螺旋体门的比例显著下降,类似的变化在 之前的酒精性肝病研究中也有相关报道[4]。厚壁菌

门和拟杆菌门具有共生关系,二者共同促进宿主能 量的吸收和储存[15]。厚壁菌门和拟杆菌门相对丰度 的比值(F/B)是肠道菌群的一个重要参数,其数值 的变化预示着肠道微生态的失衡。乙醇的摄入使 F/B 下降,与乙醇组相比,摄入相同剂量的白酒则能显 著回调 F/B。方程等研究了酱香型白酒对小鼠肠道 菌群的影响,发现乙醇干预组小鼠第4周的 F/B 开 始显著下降,而酱香型白酒干预组的 F/B 到第 12 周 才能观察到显著下降[6,16]。Ji 等则研究了3种不同香 型的白酒对小鼠粪便肠道菌群的影响,发现3种不 同香型白酒组的拟杆菌数和F/B 都高于乙醇组,并

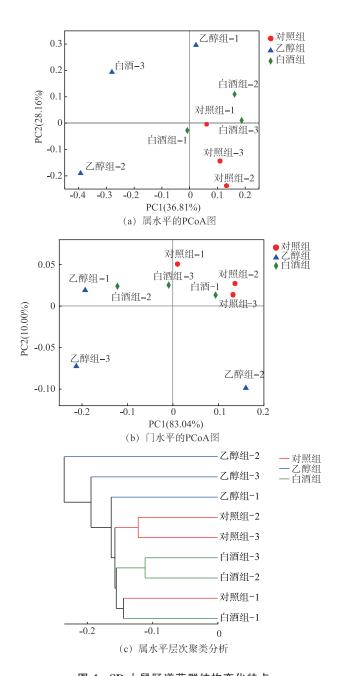
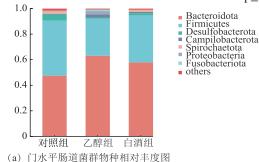


图 4 SD 大鼠肠道菌群结构变化特点

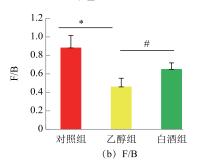
Fig. 4 Changes of intestinal flora structure in SD rats

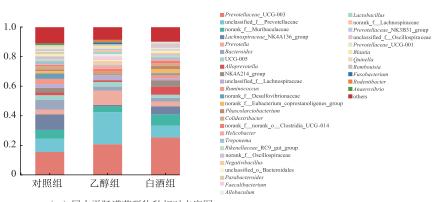


认为虽然白酒中挥发性成分含量很低,但是对肠道 菌群的组成和结构具有重要影响[17]。这些研究结果 和本研究结果类似。

从更低的属水平上比较肠道菌群的分布及组 间差异, 发现相对丰度大于1%的微生物属共有36 个。乙醇的摄入导致 unclassified_f_Prevotellaceae 和 Prevotella 比例显著增高,norank_f_Muribaculaceae、 Lachnospirace ae_NK4A 13 6_group A lloprevotellaNK4A214 比例显著降低,而白酒的摄入则显著减缓 了这几种微生物属的变化 (见图 5 (c))。 norank_f_Muribaculaceae 属于拟杆菌群,是肠道中 的主要细菌,具有酵解碳水化合物,参与代谢多糖、 胆汁酸和类固醇,维持肠道正常生理功能等诸多有 益作用[18]。Lachnospiraceae_NK4A136_group 可为肠 道细胞提供能量,提高外周组织的敏感性,从而改 善宿主的抵抗,并可抑制全身慢性炎症反应[19]。 NK4A214 为瘤胃菌科的一个属群,可以促进多糖降 解成短链脂肪酸,其丰度的增加与酒精性肝病有关[20]。 陈欣怡等发现馥郁香型白酒干预的小鼠,瘤胃菌属 的含量显著高于乙醇组,并认为适量的馥郁香型白酒 有助于降低肝病风险,对肠道保持稳态具有一定意 义四。方程等则发现酱香型白酒干预的小鼠肠道菌群 中 Akkermansia、Ruminococcus、Pseudoflavonifractor 的丰度显著高于乙醇组,Prevotella、Bacteroides、 Helicobacter 的丰度则低于乙醇组[6,16],与作者测得 的浓香型白酒干预的大鼠肠道菌群的种类有相同, 也有不同,这可能与不同香型的白酒中挥发性成分 的组成不同有关。

差异肠道菌群分析 LEfse 分析通过比较不 同组之间菌群的相对丰度,鉴别出具有显著性差异 的潜在微生物群。结果如图 6 所示,LDA 值分布柱 状图中展示了 LDA 值大于阈值的物种,LDA>2 的 菌群可被认为是特征菌群。在对照组中, p_Desulfobacterota_o_Desulfovibrionales_





(c) 属水平肠道菌群物种相对丰度图

*表示乙醇组和对照组相比,P<0.05;#表示白酒组和乙醇组相比,P<0.05。

图 5 门水平和属水平大鼠肠道菌群物种相对丰度堆叠图

Fig. 5 Stacking diagram of species relative abundance of intestinal flora in rats at the levels of phylum and genus

fovibrionaceae、g_Ruminococcus 等 9 种菌群的 LDA> 2,可被认为是健康大鼠的特征菌群。在白酒组中 g_Eubacterium_rumminantium_group_g_unclassified_ f_Oscillospiraceae 菌群的 LDA>2,可被认为是白酒 组的差异性菌群。g Eubacterium rumminantium group 可提高机体的免疫功能,抑制癌细胞的生长[22]。 g_unclassified_f_Oscillospiraceae 参与黏蛋白骨架的 降解,促进黏蛋白进入肠道黏膜,与炎症反应有关[23]。

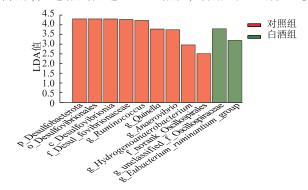


图 6 LDA 值分布柱状图

Fig. 6 Histogram of LDA value distribution

结语

通过灌胃乙醇建立 SD 大鼠慢性酒精性肝损伤 模型、同时与通过灌胃相同剂量白酒的SD大鼠进 行比较,发现适宜的白酒摄入量能够减轻乙醇造成 的血脂代谢异常和慢性肝损伤。基于 16S rDNA 测 序技术探究了白酒对 SD 大鼠肠道微生态的影响, 发现白酒能够回调乙醇诱导的肠道菌群丰富度和 多样性降低的情况,纠正乙醇诱导的肠道菌群在门 水平和属水平结构的变化以及 F/B 的降低。并通过差 异性分析,找到白酒干预组3个潜在的标志微生物 g_Eubacterium_rumminantium_group \g_unclassified_ f_Oscillospiraceae、g_U29-B03。基于以上研究结果, 认为白酒减轻酒精性肝损伤的机制与其对肠道菌 群的调节作用有关。该研究为探究白酒对健康的影 响机制提供新的思路,为高品质白酒的研发和生产 提供了数据支持。

参考文献:

- [1] LIU H L, SUN B G. Effect of fermentation processing on the flavor of Baijiu[J]. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2018,66(22):5425-5432.
- [2] 孙宝国,黄明泉,王娟. 白酒风味化学与健康功效研究进展[J]. 中国食品学报,2021,21(5):1-13. SUN B G, HUANG M Q, WANG J. Research progress on flavor chemistry and healthy function of Baijiu[J]. Journal of Chinese **Institute of Food Science and Technology**, 2021, 21(5):1-13. (in Chinese)
- [3] LIXL, LIUY, GUOXF, et al. Effect of Lactobacillus casei on lipid metabolism and intestinal microflora in patients with alcoholic liver injury[J]. European Journal of Clinical Nutrition, 2021, 75(8): 1227-1236.

- [4] HELMUT K S, RAMON B, HELENA C P, et al. Alcoholic liver disease [J]. Nature Reviews Disease Primers, 2018, 4(1):593-
- [5] RONKSLEY P E, BRIEN S E, TURNER B J, et al. Association of alcohol consumption with selected cardiovascular disease outcomes: a systematic review and meta-analysis[J]. BMJ, 2011, 342:1-13.
- [6] FANG C, DU H, ZHENG X J, et al. Solid-state fermented Chinese alcoholic beverage (Baijiu) and ethanol resulted in distinct metabolic and microbiome responses[J]. FASEB Journal; Official Publication of the Federation of American Societies for Experimental Biology, 2019, 33(6): 7274-7288.
- [7] KANURI G, LANDMANN M, PRIEBS J, et al. Moderate alcohol consumption diminishes the development of non-alcoholic fatty liver disease (NAFLD) in ob/ob mice[J]. European Journal of Nutrition, 2016, 55(3):1153-1164.
- [8] LYNCH S V, PEDERSEN O. The human intestinal microbiome in health and disease[J]. The New England Journal of Medicine, 2016,375(24):2369-2379.
- [9] TILG H, CANI P D, MAYER E A. Gut microbiome and liver diseases [J]. Gut, 2016, 65(12); 2035-2044.
- [10] TRIPATHI A, DEBELIUS J, BRENNER D A, et al. The gut-liver axis and the intersection with the microbiome [J]. Nature **Reviews Gastroenterology and Hepatology**, 2018, 15(7):397-411.
- [11] MILOSEVIC I, VUJOVIC A, BARAC A, et al. Gut-liver axis, gut microbiota, and its modulation in the management of liver diseases: a review of the literature [J]. International Journal of Molecular Sciences, 2019, 20(2): 1-17.
- [12] 臧月,王生,刘楠,等. 肠道菌群失调介导酒精性肝病发生发展的机制研究进展[J]. 中国药理学通报,2016,32(4):451-455.
- ZANG Y, WANG S, LIU N, et al. Alcoholic liver disease; gut microbiota and therapeutic perspectives [J]. Chinese Pharmacological **Bulletin**, 2016, 32(4): 451-455. (in Chinese)
- [13] 刘银,周玲旭,杨官荣,等.白酒对大鼠血脂及脂代谢关键酶影响的研究[J].现代预防医学,2017,44(22):4151-4155. LIU Y, ZHOU L X, YANG G R, et al. Effect of liquors on serum lipid and key enzymes in lipid metabolism of rats[J]. Modern **Preventive Medicine**, 2017, 44(22):4151-4155. (in Chinese)
- [14] YAN X,REN X Y,LIU X Y, et al. Dietary ursolic acid prevents alcohol-induced liver injury via gut-liver axis homeostasis modulation: the key role of microbiome manipulation [J]. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 2021, 69 (25): 7074-
- [15] WALSH C J, GUINANE C M, O'TOOLE P W, et al. Beneficial modulation of the gut microbiota [J]. FEBS Letters, 2014, 588 (22):4120-4130.
- [16] 方程. 基于组学的白酒肝损伤和肠道菌群干预调节机制研究[D]. 无锡:江南大学,2019.
- [17] JI M, FANG C, JIA W, et al. Regulatory effect of volatile compounds in fermented alcoholic beverages on gut microbiota and serum metabolism in a mouse model[J]. Food and Function, 2021, 12(12):5576-5590.
- [18] 王霖,王睿,魏广义,等. 隐丹参酮改善小鼠化疗性肠黏膜炎的作用及机制研究[J]. 药学学报,2020,55(8):1801-1811. WANG L, WANG R, WEI G Y, et al. Study on the therapeutic effects and mechanism of cryptotanshinone on mice with chemotherapy-induced mucositis[J]. Acta Pharmaceutica Sinica, 2020, 55(8); 1801-1811. (in Chinese)
- [19] CUI H X, ZHANG L S, LUO Y, et al. A purified anthraquinone-glycoside preparation from rhubarb ameliorates type 2 diabetes mellitus by modulating the gut microbiota and reducing inflammation[J]. Frontiers in Microbiology, 2019, 10:1423.
- [20] SHANG Q S, SHAN X D, CAI C, et al. Dietary fucoidan modulates the gut microbiota in mice by increasing the abundance of Lactobacillus and Ruminococcaceae[J]. Food and Function, 2016, 7(7):3224-3232.
- [21] 陈欣怡, 丁子元, 刘永泉, 等. 馥郁香型白酒对高脂饮食小鼠脂代谢及肠道菌群的影响[J]. 中国酿造, 2021, 40(8): 59-64. CHEN X Y, DING Z Y, LIU Y Q, et al. Effects of Fuyu-flavor Baijiu on the lipid metabolism and intestinal flora in high-fat diet mice[J]. **China Brewing**, 2021, 40(8): 59-64. (in Chinese)
- [22] 冯若扬. 中重型颅脑损伤患者肠道菌群的研究分析[D]. 天津:天津医科大学,2019.
- [23] RAIMONDI S, MUSMECI E, CANDELIERE F, et al. Identification of mucin degraders of the human gut microbiota [J]. **Scientific Reports**, 2021, 11(1):11094.