

研究报告

HPLC测定油橄榄不同部位山楂酸的含量

焦志敏¹, 陈龙胜², 许舒雯², 陈兰¹, 任风莲¹

1. 中南大学 化学化工学院, 湖南 长沙 410083;
2. 安徽省分析测试中心, 安徽 合肥 230031

收稿日期 2009-3-24 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 采用高效液相色谱(HPLC)法对我国陇南地区引种的油橄榄不同部位中山楂酸的含量分布进行了系统研究,建立了油橄榄不同部位中山楂酸含量的测定方法。用KromasilC₁₈柱(250mm×4.6mm,5μm),以甲醇-1.0%醋酸水溶液(体积比88:12)为流动相,检测波长为215nm。结果显示,油橄榄全果中含山楂酸0.16%,果肉中含0.17%,橄榄叶中含0.73%,油橄榄枝条表皮中含0.31%,油橄榄果渣中含0.41%,而果核和油橄榄枝条木质部中则没检出山楂酸。在含有山楂酸的各个部位中,山楂酸的平均加标回收率分别为94.1%、93.9%、95.5%、92.3%和94.7%(*n*=3),相对标准偏差(RSD)分别为2.12%、1.85%、2.03%、1.69%和1.34%(*n*=3);山楂酸进样量在3.15~36.6mg/L范围内线性良好。

关键词 [高效液相色谱法](#) [油橄榄](#) [山楂酸](#)

分类号 [TQ351.0](#) [O658.1](#)

DOI:

通讯作者:

陈龙胜(1980-),男,安徽安庆人,工程师,硕士,主要研究方向为天然产物提取、分离和生物转化; E-

mail:formatsky@tom.com。 formatsky@tom.com

作者个人主页: 焦志敏¹; 陈龙胜²; 许舒雯²; 陈兰¹; 任风莲¹

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(725KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“高效液相色谱相关文章”](#)

▶ [本文作者相关文章](#)

- [焦志敏](#)
- [陈龙胜](#)
- [许舒雯](#)
- [陈兰](#)
- [任风莲](#)