研究报告

多指标综合评分法研究姜黄色素的提取工艺

旷春桃, 李湘洲, 张胜, 薛海鹏, 吴雪

中南林业科技大学 材料科学与工程学院, 湖南 长沙 410004

收稿日期 2009-7-3 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 姜黄色素主要含有姜黄素、脱甲氧基姜黄素和二脱甲氧基姜黄素等抗氧化成分。本研究以得率和抗氧化活 服务与反馈 性为考察指标,在正交试验的基础上,采用多指标综合评分法研究了温度、乙醇体积分数、提取时间和料液比对姜 黄色素的得率、二苯基苦基苯肼自由基(DPPH·)和羟基自由基(·OH)清除率的影响。综合评分法得到的姜黄色 素优化提取工艺为:提取温度80℃、乙醇体积分数90%、提取时间1.5h、料液比1:8(g:mL),该工艺条件下姜黄 色素得率为4.37%, DPPH • 清除率8.58%, • OH清除率20.67%。

关键词 多指标综合评分法 姜黄色素 提取 二苯基苦基苯肼自由基 羟基自由基

分类号 TQ351

DOI:

通讯作者:

李湘洲,教授,博士生导师,主要从事天然产物化学和生物质资源利用研究;E-

mail:rlxz@163.com。rlxz@163.com

作者个人主页: 旷春桃; 李湘洲; 张胜; 薛海鹏; 吴雪

扩展功能

本文信息

- ► Supporting info
- ▶ <u>PDF</u>(603KB)
- ▶ [HTML全文](OKB)
- ▶参考文献[PDF]
- ▶参考文献

- ▶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"多指标综合评分法" 的 相关文章

▶本文作者相关文章

- 旷春桃
- 李湘洲
- 张胜
- 薛海鹏
- 吴雪