

【作者】	田玉红, 黄琼, 陈志燕, 蒋宏霖, 张祥民
【单位】	广西中烟工业有限责任公司技术中心, 广西柳州
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	30
【发表页码】	14542-14543, 14553
【关键字】	丁香; 精油; 蒸馏时间; 成分分析
【摘要】	<p>[目的] 考察蒸馏时间对丁香油化学成分的影响。[方法] 采用水蒸气蒸馏法提取不同蒸馏时段的精油馏分, 通过气相色谱-质谱 (GC-MS) 联用分析鉴定其化学成分。[结果] 不同蒸馏时段丁香油的主要化学成分为: 丁香酚 (85.574%~58.519%)、乙酸丁香酚酯 (8.845%~30.584%)、β-石竹烯 (1.758%~5.680%)、α-石竹烯 (0.257%~1.005%)。[结论] 蒸馏时间对丁香油的化学成分有较大影响, 随着蒸馏时间的延长, 丁香酚的含量逐渐降低, 而乙酸丁香酚酯的含量逐渐升高。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

[关闭](#)