

【作者】	张俊刚，徐颖，赵清珍，李兴琴，秦淑珍，郭金铭
【单位】	河北省疾病预防控制中心，河北石家庄
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	21
【发表页码】	9125，9191
【关键字】	真姬菇；子实体多糖；提取；正交试验
【摘要】	<p>[目的] 筛选真姬菇子实体多糖的最佳提取条件，为真姬菇多糖的开发利用提供依据。[方法] 用蒸馏水提取真姬菇子实体多糖，以浸提温度、浸提时间、浸提比和浸提次数为主要因素，采用L9(3<sup>4</sup>)正交试验进行提取工艺的优化。用苯酚-硫酸法测定多糖含量后计算多糖得率。[结果] 影响真姬菇子实体多糖提取的主要因素由大到小依次为浸提温度&gt;浸提比&gt;浸提次数&gt;浸提时间。正交试验表明，当浸提温度为90℃，浸提时间为2.0 h，浸提比为1:30，1次浸提时，多糖得率最高，达到4.8%。</p> <p>[结论] 通过正交试验及其验证试验确定的真姬菇子实体多糖的最佳提取条件为：浸提时间2.5 h，浸提温度90℃，浸提比1:30，浸提次数2次，在此条件下，真姬菇子实体多糖得率可达5.1%。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭