

【作者】	高健, 彭斌, 徐虹
【单位】	南京工业大学制药与生命科学学院, 江苏南京
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	1
【发表页码】	184- 185 , 214
【关键字】	菊芋; 菊糖; 提取
【摘要】	[目的] 研究菊芋中菊糖的提取分离方法。[方法] 菊芋经预处理后粉碎, 得到粗菊粉, 粗菊粉浸提后, 经石灰乳除杂、Sevag 法脱蛋白、活性炭脱色、乙醇沉淀等过程进行纯化得到菊糖, 测定了总糖、还原糖的含量。[结果] TS4 厂家生产的粉末状活性炭对粗菊粉浸提液的脱色效果最好。经纯化处理后, 利用热水浸提法得到的菊芋菊糖粗提取液, 清澈透明。纯化液经浓缩、乙醇沉淀后, 得到黄色的精制菊糖, 菊糖的含量为 20 . 23% , 纯度为 92 . 60% 。[结论] 菊芋中菊糖的最佳提取方法为采用热水浸提法, 即以固液比 1 : 15 , 80 ℃ , 浸提 90min ; 再通过石灰乳除杂、Sevag 法脱蛋白、活性炭脱色、乙醇沉淀等过程对粗提取液进行纯化。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭