

雪莲果中绿原酸含量的测定

【作者】	严和平, 马学海
【单位】	红河学院化学系, 云南蒙自
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	2
【发表页码】	659-660
【关键字】	雪莲果; 绿原酸; 分光光度法; 含量
【摘要】	<p>[目的] 为雪莲果的开发利用提供理论依据。[方法] 称取10.0 g雪莲果, 洗净、切碎, 加入40%的乙醇180 ml, 回流提取其中的绿原酸, 自然冷却后过滤。波谱定性检验选择适宜的测定波长, 以95%乙醇为参比溶液, 用配制好的一系列不同浓度的绿原酸标准溶液绘制标准曲线, 测定提取液的吸光度, 计算滤液中绿原酸的含量。[结果] 绿原酸标准品和雪莲果样品提取液在330 nm处有特征吸收峰, 故选定330 nm为最大吸收波长, 测定雪莲果样品液的吸光度。雪莲果中绿原酸的平均吸光度值为1.105, 含量为0.052%。采用分光光度法测得雪莲果中绿原酸的 RSD 值为3.07%, 平均回收率为105.85%。[结论] 雪莲果中绿原酸的含量为0.052%。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭