


【作者】	刘常金, 杨婷, 杨家森, 赵玲
【单位】	天津科技大学食品工程与生物技术学院, 天津
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	28
【发表页码】	13797-13798
【关键字】	超声波提取法; 白藜芦醇; 花生壳; HPLC
【摘要】	<p>[目的] 确定超声波法提取花生壳中白藜芦醇的最佳工艺条件。[方法] 以花生壳为原料, 用超声波法对白藜芦醇的提取工艺进行研究, 考察了提取时间、乙醇浓度、占空比和料液比对提取率的影响, 通过单因素和正交实验确定了最佳提取工艺条件, 并通过HPLC进行定性定量的检测。[结果] 4因素中料液比对白藜芦醇的提取率影响最显著, 其次为乙醇体积分数和提取时间, 占空比的影响最小。通过单因素和正交实验确定了最佳提取条件: 提取剂为70%乙醇, 超声7 min, 占空比50%, 料液比为1: [KG-<math>\frac{2}{3}</math>] 15, 白藜芦醇一次提取率达12.99 <math>\mu\text{g/g}</math>。用HPLC法定性定量检测, 结果准确且高效。[结论] 以乙醇为提取剂, 用超声波法从花生壳中提取白藜芦醇, 是一种高效环保型工艺, 具有广阔的应用前景。</p>
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭