

【作者】	杨婧, 李琴, 林河春, 王岩, 韦祎, 罗家莹, 张帆, 王德云, 胡元亮
【单位】	南京农业大学中兽医学研究室, 江苏南京
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	24
【发表页码】	11532-11533, 11536
【关键字】	正交设计; 当归多糖; 提取; 去蛋白
【摘要】	<p>[目的] 筛选出传统水提法提取当归多糖的最佳工艺及Savag's法去蛋白时最佳操作次数。[方法] 运用正交设计法设计提取工艺; 采用Savag's法去蛋白, 并比较不同次数对多糖含量的影响。总糖含量测定采用改良苯酚-硫酸法; 蛋白质含量测定采用考马斯亮蓝法; 糖醛酸含量测定采用硫酸-咔唑法。[结果] 提取的最佳工艺为: 料水比1: [(KG-<math>\frac{2}{3}</math>)] 20、提取时间30 min、提取温度100 °C; 最佳去蛋白条件为: 氯仿-正丁醇 (5: [(KG-<math>\frac{2}{3}</math>)] 1), 操作3次。[结论] 该方法简便、易操作, 适用于水溶性粗多糖的提取和检测。</p>
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭