


【作者】	张荣先, 仇博宇, 赵佳, 杨志荣, 孙群
【单位】	四川大学生命科学学院, 四川成都
【卷号】	35
【发表年份】	2007
【发表刊期】	2
【发表页码】	408-409, 411
【关键字】	青刺果; 致病菌; 提取液; 抑菌作用
【摘要】	采用60 ℃水浴12 h、煮沸10 min、20 min 3种方式, 分别提取青刺果果实、根、茎与叶4个部位中的水溶性成分对8种常见致病菌和食品腐败菌的抑菌作用。结果表明: 果实和根在上述3种提取方式下所得的水提液, 当浓度达到0.25 g/ml时, 均显示不同程度的抑菌作用, 果实提取液的抑菌效果明显比根的好; 该浓度下, 60 ℃水浴12 h处理、煮沸20 min的抑菌作用显著强于煮沸10 min; 提取时间延长可提高抑菌效果; 果实经这3种方式处理所得的提取液, 最小抑菌浓度为0.125 g/ml。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭