


【作者】	陈献雄，杨剑
【单位】	深圳职业技术学院医护学院，广东深圳
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	25
【发表页码】	10750 - 10751 , 10778
【关键字】	荔枝；花粉；全谱游离氨基酸；RP- HPLC 法；可变波长检测
【摘要】	<p>[目的] 通过研究荔枝花粉中的氨基酸含量，促进对荔枝花粉资源的开发利用和了解影响不同荔枝品种品质形成的因素。[方法] 采用柱前衍生 RP- HPLC 测定4个荔枝品种(桂味、怀枝、黑叶、妃子笑)花粉的全谱游离氨基酸，以邻苯二甲醛(OPA)与9-芴基羰酰氯(FMOC-Cl)作衍生剂，正缬氨酸为内标，利用二极管阵列(DAD)可变波长检测程序。</p> <p>[结果] 各种氨基酸的保留时间(Rt)RSD为0.01%~3.02%，相对峰面积(Ax/AI)RSD为1.19%~7.82%，回收率为95.21%~114.24%。4种荔枝品种花粉的总游离氨基酸含量从大到小排序为(mg/100mg)：桂味26.88、淮枝21.46、黑叶20.92、妃子笑18.91。[结论] 总游离氨基酸含量的不同会影响到荔枝品质，其中桂味总游离氨基酸含量最高，营养价值高，可在养蜂业和花粉营养品加工业中加以充分利用。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭