

【作者】	马福军
【单位】	青海师范大学民族师范学院化学系, 青海西宁
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	27
【发表页码】	13234, 13237
【关键字】	苦马豆果实; 黄酮; 分光光度法; 含量测定
【摘要】	<p>[目的] 探索苦马豆果实中总黄酮的提取方法和含量测定方法。[方法] 以采集于青海省贵德县的苦马豆果实为材料, 运用微波技术提取该果实中的黄酮类物质, 并以芦丁为对照品, 采用分光光度法测定提取物中的黄酮类物质的总含量。[结果] 采用微波技术从苦马豆果实中提取出黄酮类物质, 对其进行全波长扫描操作, 样品在波长510 nm处显示最大吸收, 吸光度为0.242, 计算出苦马豆果实中总黄酮含量为2.17%。5次平行测定的精密度相对偏差 RSD 为1.14%。样品液稳定性实验表明, 吸光度值在5~45 min内基本不变。回收率实验表明, 测定平均回收率为98.86%, RSD 为2.73%。[结论] 采用微波技术可提高总黄酮的提取效率。采用分光光度法的测定方法简便、快速、灵敏, 结果准确可靠, 可作为苦马豆果实中总黄酮的含量测定方法。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭