

研究简报

云南产皱皮木瓜挥发物的热脱附-气相色谱/质谱联用分析*

郑华¹, 孔永强², 张汝国¹, 于连松^{1, 3}, 张弘^{1**}, 甘瑾¹, 王有琼¹

1 中国林业科学研究院 资源昆虫研究所, 云南 昆明 650224; 2 景谷林化有限公司, 云南 景谷 666400; 3 昆明理工大学 化学工程学院, 云南 昆明 650224

收稿日期 2009-2-27 修回日期 2009-4-22 网络版发布日期 接受日期

摘要 采用热脱附-气相色谱/质谱 (TCT-GC/MS) 联用技术, 对动态顶空密闭循环吸附捕集绿熟期及完熟期的皱皮木瓜果皮和果肉挥发物分别进行检测。结果表明, 皱皮木瓜果皮与果肉香气中富含酯类化合物, 丁酸乙酯在果皮或果肉、绿熟或完熟期的含量达12%~15%, 是含量最高的挥发成分之一。含量较高的酯还有2-甲基丁酸乙酯和己酸乙酯等。绿熟期果皮及果肉挥发物中均明显检出芳樟醇及其氧化物, 而完熟期仅在果肉挥发物中检出少量芳樟醇。萜烯总体含量不高, 除完熟期果皮挥发物中金合欢烯含量高于5%外, 各部位及各成熟阶段的柠檬烯挥发成分含量均低于1%。挥发物中富含鸡蛋果素, 其在绿熟期及完熟期、果皮及果肉挥发物中总含量约10%~17%, 并均以鸡蛋果素异构体 I 为主, 而绿熟期果肉挥发物中未检测到其异构体 II。

关键词 [皱皮木瓜](#); [挥发物](#); [热脱附-气相色谱/质谱 \(TCT-GC/MS\)](#); [酯](#)

分类号 [S 652.9.01](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 郑华¹; 孔永强²; 张汝国¹; 于连松^{1, 3}; 张弘^{1**}; 甘瑾¹; 王有琼¹

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(607KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\] \(OKB\)](#)

▶ [参考文献 \[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“皱皮木瓜; 挥发物; 热脱附-气相色谱/质谱 \(TCT-GC/MS\); 酯”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [郑华](#)

· [孔永强](#)

· [张汝国](#)

· [于连松](#)

·

· [张弘](#)

· [甘瑾](#)

· [王有琼](#)