

蔬菜

藁菜中硫代葡萄糖苷的鉴定与含量分析

宋廷宇<sup>1</sup>, 侯喜林<sup>1\*</sup>, 何启伟<sup>2\*</sup>, 吴春燕<sup>3</sup>, 徐苑芳<sup>4</sup>

(<sup>1</sup>南京农业大学作物遗传与种质创新国家重点实验室, 南京210095; <sup>2</sup>山东农业科学院蔬菜研究所, 济南250100; <sup>3</sup>山东农业大学园艺科学与工程学院, 山东泰安271018; <sup>4</sup>济南北方农艺科学研究所, 济南250100)

收稿日期 2008-5-5 修回日期 2008-7-14 网络版发布日期 2008-8-26 接受日期

**摘要** 采用HPLC的方法, 以‘京研藁菜’、‘南京小叶藁菜’、‘花叶藁菜’和‘小叶藁菜’4个品种为试材, 在相同的栽培管理条件下对不同品种、不同食用部位(叶片、叶柄)以及不同的生长季节(春季和秋季)藁菜中的硫苷成分和含量进行了研究。4个品种均含有8种硫苷成分, 分别为2-羟基-3-丁烯基硫苷、3-丁烯基硫苷、4-羟基-3-吡啶基甲基硫苷、4-戊烯基硫苷、2-苯基乙基硫苷、吡啶-3-甲基硫苷、1-甲氧基-3-吡啶基甲基硫苷和4-甲氧基吡啶-3-甲基硫苷。各品种叶片中的硫苷含量显著高于叶柄; 秋季栽培藁菜的硫苷含量高于春季; 品种之间所含硫苷成分虽然相同, 但含量差异较大。

**关键词** [藁菜](#) [硫代葡萄糖苷](#) [HPLC分析](#)

**分类号** [S 634.7](#)

**DOI:**

对应的英文版文章: [8-10](#)

通讯作者:

侯喜林; 何启伟 [hxl@njau.edu.cn](mailto:hxl@njau.edu.cn); [hqw1215@sohu.com](mailto:hqw1215@sohu.com)

作者个人主页: 宋廷宇<sup>1</sup>; 侯喜林<sup>1\*</sup>; 何启伟<sup>2\*</sup>; 吴春燕<sup>3</sup>; 徐苑芳<sup>4</sup>

#### 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(230KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“藁菜”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [宋廷宇](#)

· [侯喜林](#)

· [何启伟](#)

· [吴春燕](#)

· [徐苑芳](#)