

[首页](#) | [期刊介绍](#) | [投稿指南](#) | [排行榜](#) | [光荣榜](#) | [编委会](#) | [期刊订阅](#) | [留言板](#) | [联系我们](#) | [自荐编委/审稿人](#) | [广告合作](#)

段玮.欧洲越橘类保健食品中花色苷含量测定方法的研究[J].中国食品卫生杂志,2011,23(4):.

欧洲越橘类保健食品中花色苷含量测定方法的研究

Determination of anthocyanins in fuction food containing European bilberry

DOI :

中文关键词: [保健食品](#) [花色苷](#) [矢车菊素](#) [高效液相色谱](#) [欧洲越橘类\(蓝莓\)](#)

Key Words: [Fuction food](#) [anthocyanins](#) [cyanidin](#) [high performance liquid chromatography\(HPLC\)](#) [European bilberry](#)

基金项目:国家自然科学基金(20927005); 国家“863”课题(2010AA023001)

[Duan Wei](#)

Key Laboratory of Ministry of Education on Chemical Biology and Traditional Chinese Medicine Research,Hunan Normal University,Changsha 410081,China

摘要点击次数: 1207

全文下载次数: 741

中文摘要:

目的建立一种快速、简单测定欧洲越橘类保健食品中花色苷的方法。方法将样品回流水解,使花色苷水解成花色素苷元,用高效液相色谱法对苷元矢车菊素进行定性及定量分析,以矢车菊素含量表征花色苷含量。采用Xtimate C₁₈柱(250 mm×4.6 mm×5μm),流动相A:0.4%三氟乙酸(TFA)水溶液,流动相B:0.4%TFA乙腈,梯度洗脱,流速1 ml/min,检测波长190~800 nm,柱温35℃。结果矢车菊素在2~100μg/ml范围内线性良好 $r=0.9999$,平均加标回收率为

Abstract:

Objective To establish a rapid and simple method for the determination of anthocyanins in fuction foods. Methods Samples, after being hydrolyzed, were separated on a Xtimate C₁₈ column (4.6 mm x 250 mm x 5μm) with graclient elution. Th

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

相似文献(共20条):

- [1] 刘瑞军,谢鑫,胡立新.越橘花色苷酶法加酸提取工艺[J].食品研究与开发,2010,31(9).
- [2] 吕春茂,王新现,董文轩,王博,战孟娇.越橘花色苷特征及其制备技术研究进展[J].食品工业科技,2011(5):428-431.
- [3] 吕春茂,杨宏,孟宪军,李颖畅,包静.不同成熟期“北春”越橘花色苷含量及抗氧化研究[J].食品工业科技,2012,33(7):130-134.
- [4] 吕春茂,王新现,董文轩,孟宪军,王博.响应面法优化越橘花色苷微波辅助提取工艺参数[J].食品科学,2011(6).
- [5] 吕春茂,包静,孟宪军,董文轩,王新现.HPD-700型大孔树脂对野生越橘花色苷分离的研究[J].食品科学,2012(10):78-83.
- [6] 魏国华,吕良伟,邵斌,许新德,吕红萍,王东方.越橘提取物的研究进展[J].中国食品添加剂,2011(4).
- [7] 李亚东,孟凡丽,郑毅男,苏晓田.不同基因型越橘果实中4种花色苷含量的研究[J].园艺学报,2004,31(3):367-368.
- [8] 朱文赫,徐俊杰,张巍,姜艳霞,芦晓晶,吕士杰.长白山笃斯越橘中花色苷不同提取工艺的研究[J].食品研究与开发,2012,33(4):59-62.
- [9] 李玉山,王经安.越橘花色苷不同提取工艺研究[J].化学工程师,2009,23(3).
- [10] 吴杰,郑影,谷思云,王萍,刘晓娜.笃斯越橘产品花色苷抗氧化活性评价[J].食品工业科技,2012,33(22):181-185.
- [11] 徐俊杰,姜艳霞,张巍,罗军,吕士杰.微波辅助提取越橘果实花色苷的工艺优化[J].安徽农业科学,2011,39(28):17232-17234.
- [12] 刘冉,王萍,王振宇.笃斯越橘花色苷体外抗氧化活性的研究[J].中国林副特产,2012(5):7-9.
- [13] 杨秀娟,赵晓燕,马越.花青素类添加剂的应用前景分析[J].中国食品添加剂,2007(Z1):107-108.
- [14] 杨秀娟,赵晓燕,马越.花青素类添加剂的应用前景分析[J].中国食品添加剂,2006(Z1):107-108.
- [15] 姜艳霞,雷钧涛,吕士杰,刘诗兵,王程,马健康.越橘提取物花色苷对宫颈癌HeLa细胞的作用[J].中国妇幼保健,2010,25(14).
- [16] 栾德仕,王玉洁,王萍.pH、温度对笃斯越橘花色苷粗提物抗氧化活性的影响[J].食品工业科技,2013,34(8).
- [17] 樊梓鸾,王振宇,左丽丽,田双起.红豆越橘花色苷的分离及功能性研究[J].中国林副特产,2011(5):1-4.
- [18] 王妍.3种野生浆果花色苷体外抗氧化活性的相关性研究[J].防护林科技,2013(2):23-26,29.
- [19] 孟凡丽,苏晓田,矫天育.超声波提取法在越橘果实花色苷提取方面的应用研究[J].辽宁农业职业技术学院学报,2009,11(1):13-13,22.
- [20] 刘荣,冷梅.笃斯越橘花色苷抗氧化活性研究[J].食品工业科技,2012,33(15):96-100.

您是第27887149位访问者 今日一共访问48次

版权所有:《中国食品卫生杂志》编辑部 京ICP备12013786号-3

地址:北京市朝阳区广渠路37号院2号楼501室 邮编:100022

E-mail:spws462@163.com 电话/传真:010-52165456/5441(编辑室) 010-52165556(主编室)

未经授权禁止复制或建立镜像
技术支持:北京勤云科技有限公司

