



不同采收时间及产地加工方法对栀子质量的影响

投稿时间: 2012-02-17 责任编辑: [点此下载全文](#)

引用本文: 刘涛,郭晓恒,徐玉玲,万德光.不同采收时间及产地加工方法对栀子质量的影响[J].中国中药杂志,2012,37(13):1932.

DOI: 10.4268/cjmm20121315

摘要点击次数: 129

全文下载次数: 66

广告合作



作者中文名	作者英文名	单位中文名	单位英文名	E-Mail
刘涛	LIU Tao	成都大学 生物产业学院 中药化学实验室, 四川 成都 610106	Laboratory of Chinese Traditional Medicinal Chemistry, Faculty of Biotechnology Institute, Chengdu University, Chengdu 610106, China	
郭晓恒	GUO Xiaoheng	成都大学 医学院, 四川 成都 610106	Medical and Nursing College, Chengdu University, Chengdu 610106, China	
徐玉玲	XU Yuling	成都大学 实验技术中心, 四川 成都 610106	Experimental Technology Center, Chengdu University, Chengdu 610106, China	xuyuling19750818@sina.com
万德光	WAN Deguang	成都中医药大学, 四川 成都 610075	Chengdu University of Traditional Chinese Medicine, Chengdu 610075, China	

中文摘要:目的:比较不同采收时间及产地加工方法对栀子质量的影响。方法:以栀子苷及指纹图谱相似度为指标,对不同采收时间及产地加工方法的样品进行测定和比较。结果:当10月下旬栀子颜色为青黄色时采收的栀子栀子苷含量较高,较优的产地加工方法为将药材水煮后晒干。结论:不同采收时间及产地加工方法对栀子质量的影响较大。

中文关键词:栀子 产地加工方法 采收时间 栀子苷 指纹图谱

Effects of different harvest times and processing methods on quality of Gardeniae Fructus

Abstract: Objective: To study effects of different harvest times and processing methods on the quality of Gardeniae Fructus. **Method:** The content of asminoidin and the similarity of the fingerprint of Gardeniae Fructus were determined and applied for assessment of the quality. **Result:** Gardeniae Fructus harvested in October with yellow-green appearance was the better time point for harvest. Drying in the sun and boiling in the water is the better processing method for Gardeniae Fructus. **Conclusion:** Different harvest times and processing methods can affect the quality of Gardeniae Fructus.

keywords: Gardeniae Fructus processing methods harvest times jasminoidin fingerprint

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)