


【作者】	王晓琴, 曹礼, 朱艳萍
【单位】	河西学院生命科学与工程系, 甘肃张掖
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	32
【发表页码】	15855-15856, 15878
【关键字】	肉苁蓉; 多糖; 提取工艺; 抑菌作用; 最小抑菌浓度
【摘要】	<p>[目的] 提取肉苁蓉多糖并测定其抑菌作用。[方法] 采用热水浸提法提取肉苁蓉多糖, 在单因素试验的基础上, 通过3因素3水平正交试验优化肉苁蓉多糖提取工艺。[结果] 各因素对多糖得率的影响依次为浸提温度>水料比>浸提时间。最佳提取工艺为以 1:15 的料水比在 85 °C下浸提2 h, 利用该工艺提取肉苁蓉多糖的平均得率为6.785 7 mg/g。肉苁蓉多糖溶液对四叠球菌的抑制作用最强, 其抑菌圈直径为 11.20 mm, 其次为枯草芽孢杆菌, 其抑菌圈直径为10.24 mm。肉苁蓉多糖溶液对啤酒酵母的抑制作用较强, 其抑菌圈直径为8.16 mm, 对黑曲霉和米曲霉的抑菌作用不明显。肉苁蓉多糖溶液对大肠杆菌、四叠球菌、枯草杆菌、啤酒酵母和橘青霉的最小抑菌浓度分别为0.437、0.109、0.218、0.437和0.874 mg/ml。[结论] 该研究为肉苁蓉在更多领域中的合理开发和利用奠定了基础。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭