



段晓颖, 高卫芳, 张辉, 闫艳仓, 吴彩丽. 均匀试验设计优选青黛提取工艺[J]. 中国现代应用药学, 2012, 29(4): 326-329

均匀试验设计优选青黛提取工艺

Optimal Extraction Technology of Indigo Naturalis by Uniform Design

投稿时间: 2011-01-14 最后修改时间: 2011-11-14

DOI:

中文关键词: [青黛](#) [靛玉红](#) [均匀试验](#) [提取工艺](#)

英文关键词: [Indigo Naturalis](#) [indirubin](#) [uniform experiment](#) [extraction process](#)

基金项目: 河南省科技攻关项目(072102330035)

作者

单位

E-mail

[段晓颖, 高卫芳, 张辉, 闫艳仓, 吴彩丽](#)

[河南中医学院第一附属医院, 国家中医药管理局中药制剂三级实验室, 郑州 450000](#)

[dxy137@sina.com](mailto:dxy137@sina.com)

摘要点击次数: 160

全文下载次数: 229

中文摘要:

目的 通过均匀试验优选青黛中靛玉红的最佳提取工艺。方法 以靛玉红提取率为指标, 对青黛醇提过程中加醇量、乙醇浓度、提取时间及提取次数4个因素进行筛选。结果 影响靛玉红提取率的各因素作用大小顺序为: 乙醇浓度>溶剂量>提取时间>提取次数, 其中乙醇浓度, 提取次数, 溶剂量与靛玉红提取率呈正相关。结论 青黛最佳提取工艺为加90%乙醇9倍量, 提取2次, 每次0.5 h。

英文摘要:

OBJECTIVE To optimize extraction process of Indigo Naturalis by uniform design. METHODS The process was studied by uniform design method with the extraction ratio of indirubin as the index, and four factors were chosen, including ethanol volume, ethanol concentration, extraction time and the extraction times. RESULTS The factors influenced the indirubin extraction was ethanol concentration>ethanol volume>extraction time>extraction times. Extraction time, ethanol volume and ethanol concentration were positively correlated with the extraction efficiency. CONCLUSION The results indicate that the optimum extraction technology is as follows: 10 times volume of 90% ethanol, 0.5 h reflux and extraction for 2 times.

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

[关闭](#)

版权所有 © 2008 中国现代应用药学杂志社 浙ICP备12047155号

编辑出版: 中国现代应用药学杂志社(杭州市中河中路250号改革月报大楼10楼)

电话: 0571-87297398 传真: 0571-87245809 电子信箱: [xdyd@chinajournal.net.cn](mailto:xdyd@chinajournal.net.cn)

技术支持: 北京勤云科技发展有限公司