



胡陈艳, 葛芳杰, 张胜花等. 马来眼子菜体内抑藻物质分离及常见脂肪酸抑藻效应. 湖泊科学, 2010, 22(4): 569-576

马来眼子菜体内抑藻物质分离及常见脂肪酸抑藻效应 [全文PDF下载](#)

胡陈艳^{1, 2}, 葛芳杰^{1, 2}, 张胜花³, 刘碧云¹, 王静^{1, 2}, 高云霓^{1, 2}, 吴振斌¹
(1: 中国科学院水生生物研究所淡水生态与生物技术国家重点实验室, 武汉430072)
(2: 中国科学院研究生院, 北京100049)
(3: 云南大学环境与湖泊研究院, 昆明650091)

摘要: 提取马来眼子菜植物体内的抑藻物质, 分离得到一活性组分, 气质联用 (GC-MS) 鉴定其主要为脂肪酸类物质, 抑制羊角月牙藻的半效应浓度 (EC₅₀, 3d) 为7.90mg/L. 测定组分中含有的8种脂肪酸与油酸单独及联合作用对羊角月牙藻的抑藻效果, 结果证实脂肪酸类物质具有化感抑藻效应, 其抑藻效果与其碳链长度及其不饱和度有关, 碳链越短其抑藻活性越高, 不饱和脂肪酸的抑藻效应大于同碳链饱和脂肪酸, 多种脂肪酸联合作用时具有协同作用. 分离过程中也得到另一甾醇组分, 其对羊角月牙藻没有明显抑制作用, 且对脂肪酸类物质的抑藻效果没有影响.

关键词: 马来眼子菜; 羊角月牙藻; 脂肪酸; 化感作用

最新动态

各期目录

投稿指南

分类下载

论文检索

有问必答

相关链接

中国科学院南京地理与湖泊研究所

中国海洋湖沼学会

万方数据

中国期刊网

重庆维普