

何洪巨 北京 北京市农林科学院蔬菜研究中心 100089

宋曙辉 北京 北京市农林科学院蔬菜研究中心 100089

王文琪 北京 北京市农林科学院蔬菜研究中心 100089

武兴德 北京 北京市农林科学院蔬菜研究中心 100089

摘要: 本文对芥蓝中硫代葡萄糖甙组成与含量进行研究。结果表明, HPLC梯度洗脱能很好地分离不同硫甙。二极管阵列(DAD)光谱发现, 脂肪类硫代葡萄糖甙在225nm处有一个特征吸收峰, 而吲哚类硫甙除在225nm处有吸收峰外, 在280nm处还有吸收峰。经鉴定, 芥蓝中的硫代葡萄糖甙有7种, 主要的硫甙为3-丁稀基GS, 约占总量的40%~60%。而4-羟基-3-吲哚基甲基GS和4-甲氧基-3-吲哚基甲基GS的含量最低。4-甲基硫氧丁基GS、3-吲哚基甲基GS和1-甲氧基-3-吲哚基甲基GS的含量中等。

关键词:

文章全文为PDF格式, 请下载至本机浏览。[[下载全文](#)]

如您没有PDF阅读器, 请先下载PDF阅读器 [Acrobat Reader](#) [[下载阅读器](#)]

HPLC identification of intact glucosinolates in Chinese kale

100089

100089

100089

100089

Abstract: In this Paper, glucosinolate composition and content in Chinese kale were studied. Glucosinolates could be separated successfully in HPLC system with gradient eluents. Diode array detection (DAD) spectra showed that there was only one absorption peak at 225nm for aliphatic glucosinolates. However, the another absorption peak at 280nm was also observed in indole glucosinolate. 7 kinds of glucosinolates were detected Chinese kale. Gluconapin was the major gluconapin representing about 40%-60% of in the total

Key words:

[【大 中 小】](#) [[关闭窗口](#)]