

## 银杏黄酮苷提纯工艺研究

### Optimum Extracting Technology of Flavonoid Glycosides in GBE

投稿时间: 1999-10-8      最后修改时间: 2001-3-26

稿件编号: 20010324

中文关键词: 银杏; 黄酮苷; 纯化; 萃取工艺

英文关键词: ginkgo biloba L; flavonoide; purification; extracting technology

基金项目: 国家自然科学基金(29967008), 机械工业技术发展基金(97JA0708)资助项目

作者	单位
谢慧明	合肥工业大学农产品生物化工教育部重点实验室, 合肥 230069
骆祥峰	合肥工业大学农产品生物化工教育部重点实验室, 合肥 230069
张文成	合肥工业大学农产品生物化工教育部重点实验室, 合肥 230069
潘见	合肥工业大学农产品生物化工教育部重点实验室, 合肥 230069

摘要点击次数: 8

全文下载次数: 11

中文摘要:

根据黄酮苷的物性选择丙酮, 正丁醇, 正丙醇, 乙酸乙酯为萃取剂。单因素实验优选出正丙醇为萃取黄酮苷的主萃取剂。对其进行改性, 通过单因素实验和正交实验优化出: 水: 正丙醇=1:25为萃取黄酮苷的较佳萃取剂。T=25℃, t=10 min, 固液比=15:1(g/100 mL)为其最佳萃取工艺参数。最后得到纯度>50%, 得率>80%的总黄酮苷产品。为后续提纯分离打下较好的基础。

英文摘要:

According to flavonoides' material property, normal butyl alcohol, npropanol and ethyl acetate are chosen solvent. The optimum extracting conditions of flavonoids from GBE, which the ginkgolide was extracted(ginkgolide contents<0.3%). The results showed that at 25℃, the ratio of solvents of water to npropanol is equal to 1:25, the ratio of solid to modified liquid is equal to 15:1, the extracted time is 10 minutes, the total flavonoides of extraction was more than 50%, the obtained ratio of the total flavonoides in GBE is more than 80%.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计