

# 微波辅助提取贯叶连翘总黄酮的工艺研究

王小华<sup>1</sup>, 邓斌<sup>1,2</sup>, 张晓军<sup>2</sup>, 龙石红<sup>3</sup>, 王存端<sup>1</sup>

(1. 湘南学院化学与生命科学系, 湖南郴州 423000; 2. 中国科学技术大学合肥

微尺度物质科学国家实验室, 安徽合肥 230026; 3. 永州职业技术学院, 湖南永州 425000)

**摘要** [目的] 探讨贯叶连翘中总黄酮的微波辅助提取优化工艺条件。[方法] 采用正交试验方法, 考察微波功率、提取溶剂浓度、液固比、提取时间对总黄酮含量的影响, 确定微波辅助提取贯叶连翘总黄酮的最佳工艺条件, 并与超声波提取法、索氏提取法进行比较。[结果] 微波辅助提取贯叶连翘总黄酮的最佳条件为乙醇溶液的体积浓度为 70%、液固比为 30:1、微波功率 450 W、微波提取时间 5 min, 在该条件下贯叶连翘总黄酮得率为 6.02%。微波辅助提取 5 min 与索氏法提取 4 h、超声波法提取 1 h 得率相当。[结论] 微波辅助提取法具有快速、高效、节能、选择性好等特点。

**关键词** 贯叶连翘; 微波提取; 总黄酮; 正交试验

**中图分类号** R284.2    **文献标识码** A    **文章编号** 0517-6611(2009)14-06431-02

## Study on Extracting Total Flavonoids from *Hypericum perforatum* L. with Microwave-assisted Extraction

WANG Xiao-hua et al (Department of Chemistry and Life Science, Xiangnan University, Chenzhou, Hunan 423000)

**Abstract** [Objective] The study aims to discuss the optimum technological conditions of extracting total flavonoids from *Hypericum perforatum* L. with microwave-assisted extraction. [Method] Microwave power, extraction solvent concentration, liquid-solid ratio, and extraction time are investigated and the appropriate microwave-assisted extraction conditions are obtained with the orthogonal test method. The microwave-assisted extraction method is compared with ultrasonic extraction and soxhlet extraction methods. [Result] The optimized conditions of microwave-assisted extraction are as follows: ethanol concentration is 70%, liquid-solid ratio is 30:1, microwave power is 450 W, and extraction time is 5 minutes. Also the extracting yield of flavonoids from *Hypericum perforatum* L. is up to 6.02% under the optimal extraction conditions. The yield of total flavonoids is almost equal to soxhlet extraction method for 4 hours, and ultrasonic extraction method for 1 hours. [Conclusion] The microwave-assisted extraction method is a fast, efficient, energy saving and high-selective.

**Key words** *Hypericum perforatum* L.; Microwave extraction; Total flavonoid; Orthogonal test

贯叶连翘 (*Hypericum perforatum* L.) 属于藤黄科金丝桃多年生草本植物, 富含大量的黄酮、酚酸、蒽醌类化合物, 具有清心明目、调经止血、止血生肌、解毒消炎等功效<sup>[1-2]</sup>, 临幊上常用于抗抑郁和抑制中枢神经紊乱等疾病的治疗, 同时它还是一种很有前途的内源性光敏剂, 可用于肿瘤的光化学诊断与治疗, 并能显著抑制人体免疫缺陷病毒 (HIV) 及其他一些逆转录病毒, 从而用于治疗艾滋病<sup>[3]</sup>。微波技术作为一种新兴的应用技术, 近年来在提取天然植物的有效成分中得到了广泛应用<sup>[4-5]</sup>。与常规方法相比, 微波辅助提取具有选择性高、快速高效、溶剂消耗小、活性成分得率高、不产生噪音、环保清洁、适合热不稳定物质等优点<sup>[6-9]</sup>。笔者以一定浓度的乙醇溶液为提取剂, 利用微波辅助提取法从贯叶连翘中提取黄酮类化合物, 并用分光光度法测定提取液中总黄酮的含量, 旨在为贯叶连翘的进一步深入开发及利用提供可靠依据。

## 1 材料与方法

### 1.1 试验材料

1.1.1 植物材料。贯叶连翘药材购于湖南九汇现代中药有限公司, 经广东药学院张精安教授鉴定。粉碎后过 80 目筛, 于 60 ℃鼓风干燥箱中干燥 12 h, 冷却后置于干燥器中备用。

1.1.2 仪器、试剂。①仪器。佛山市顺德区格兰仕微波炉电器有限公司 WD800 型 Galanz 微波炉, 最大输出功率 800 W; 上海精宏试验设备有限公司 DHG-9240A 型电热恒温鼓风干燥箱; 上海科导超声仪器有限公司 SK2200LH 型台式超声波清洗器; 上海摩勤生物科技有限公司摩尔分析系列超纯

水机; 天津市泰斯特仪器有限公司 FW100 型高速万能粉碎机; 上海精密科学仪器有限公司 TG328 型光电分析天平; 日本岛津公司 UV-2450 型紫外-可见分光光度计等。②试剂。芦丁对照品购自中国医药(集团)上海化学试剂公司, 生化试剂, 纯度 ≥99.9%; 无水乙醇、亚硝酸钠、硝酸铝、氢氧化钠等试剂均为国产分析纯。

### 1.2 试验方法

1.2.1 贯叶连翘总黄酮的提取与分离。精确称取一定量干燥粉碎后的贯叶连翘粉末, 按一定液固比(固定液体体积为 100 ml)加入不同体积浓度的乙醇溶液, 在设定的微波功率下加热提取一定时间, 取出提取液, 以 4 000 r/min 转速离心分离 15 min 后取上清液 1 ml 定容, 然后对贯叶连翘中的总黄酮类化合物含量进行测定。而在考察提取次数对总黄酮得率的影响时, 提取和分离步骤如下, 将第 1 次提取液离心分离后的下层残留物在同样条件下提取 2 次, 取各次上清液进行总黄酮含量的测定。

1.2.2 正交优化提取工艺。根据课题组前期的单因素试验结果和相关研究结果, 选取主要影响总黄酮得率的微波功率、提取时间、液固比、乙醇浓度 4 个因素进行正交试验, 正交试验设计选用 L<sub>9</sub>(3<sup>4</sup>) 正交表, 并以贯叶连翘总黄酮得率为考察指标, 系统考察 4 个因素对总黄酮得率的影响程度, 以确定微波辅助提取贯叶连翘总黄酮的最佳工艺条件<sup>[10-11]</sup>。微波辅助提取贯叶连翘总黄酮的正交试验因素和水平安排如表 1 所示。

1.2.3 总黄酮含量测定。①标准曲线的绘制。精密称取 120 ℃烘至恒重的芦丁标样 10 mg, 置于 50 ml 棕色容量瓶中, 加入 30% 乙醇溶液适量, 振摇使溶解, 并稀释至刻度, 所得对照品溶液中芦丁标样含量为 0.2 mg/ml。然后精密量取对照品溶液 0、0.5、1.0、2.0、2.5、3.0、3.5、4.0 ml 分别置于

**基金项目** 湖南省自然科学基金资助项目(07JJ3017); 湖南省教育厅优秀青年科研基金项目(06B089)。

**作者简介** 王小华(1963-), 男, 湖南郴州人, 工程师, 从事生物、化学及药学方面的实验教学与科研工作。<sup>\*</sup>通讯作者。

**收稿日期** 2009-02-16

表 1 正交试验设计

Table 1 Factors and level designs of orthogonal test

水平 Levels	液固比 (A) V/W Liquid-solid ratio	乙醇浓度 (B) // % Ethanol concentration	微波功率 (C) // W Microwave power	提取时间 (D) // min Extraction time
1	20:1	50	350	5
2	30:1	60	450	10
3	40:1	70	550	15

10 ml 量瓶中,各加 30% 乙醇溶液至 5 ml,加入 5% 亚硝酸钠溶液 0.3 ml,摇匀,放置 6 min,加入 10% 硝酸铝溶液 0.3 ml,摇匀,放置 6 min,加 4% 氢氧化钠溶液 4 ml,加 30% 乙醇溶液至刻度,摇匀,放置 15 min 后,以相应的溶液为空白,用分光光度法在 510 nm 的波长处测定吸收度,以吸收度为纵坐标,芦丁标样浓度为横坐标,绘制标准曲线,用最小二乘法,以芦丁溶液浓度  $C$  与吸光值  $A$  进行线性回归,得到回归方程和相关系数。芦丁标准溶液浓度分别为 10.00、20.00、40.00、50.00、60.00、70.00、80.00  $\mu\text{g}/\text{ml}$  的吸收度分别为 0.122、

0.226、0.436、0.542、0.646、0.753、0.856。②贯叶连翘总黄酮含量测定。取上清提取液 1 ml 于 25 ml 容量瓶中定容后,精确吸取 1 ml 溶液,以同样方法操作后,在 510 nm 处测定吸光值,代入所得回归方程计算出提取液中总黄酮的含量,并计算总黄酮的含量,贯叶连翘总黄酮提取率 = (提取液中总黄酮的含量/原料的质量) × 100%。

## 2 结果与分析

**2.1 标准曲线绘制结果** 建立的以芦丁标样为含量的标准回归曲线方程为  $A = 0.0105C + 0.0165$ , 相关系数为  $r = 0.9995$ , 测定方法在 10.00 ~ 80.00  $\mu\text{g}/\text{ml}$  有良好的线性关系,符合黄酮类化合物含量测定要求。

**2.2 正交试验结果** 由表 2 可知,各因素对贯叶连翘黄酮得率的影响程度大小顺序为液固比 (A) > 乙醇浓度 (B) > 提取时间 (D) > 微波功率 (C), 其中, 液固比对提取率影响最为显著, 设定的微波炉功率最小。而最佳的提取工艺条件组合为  $A_2B_3C_2D_1$ , 即微波提取最优条件为: 液固比 30:1、乙醇浓度

表 2 正交试验结果

Table 2 Result of orthogonal test and range analysis

试验序号 Test number	液固比 (A) Liquid-solid ratio	乙醇浓度 (B) Ethanol concentration	微波功率 (C) Microwave power	提取时间 (D) Extraction time	黄酮得率 // % Extracting yield
1	1	1	1	1	3.63
2	1	2	2	2	4.17
3	1	3	3	3	4.40
4	2	1	2	3	4.61
5	2	2	3	1	5.22
6	2	3	1	2	5.63
7	3	1	3	2	3.71
8	3	2	1	3	4.38
9	3	3	2	1	4.91
$K_1$	12.20	11.95	13.64	13.76	
$K_2$	15.46	13.77	13.69	13.51	
$K_3$	13.00	14.94	13.33	13.39	
$R$	3.26	2.99	0.36	0.37	

70%、微波功率 450 W、微波加热时间 5 min。

**2.3 最佳工艺条件验证试验** 在优化组合  $A_2B_3C_2D_1$  条件下, 进行 3 次平行验证性试验, 以考察最佳条件的合理性和可靠性, 最佳工艺条件的验证结果是总黄酮平均得率为 6.02%,  $RSR$  为 0.17%。在优化条件下, 3 次测量结果均优于正交试验表中的任何一组, 而且 3 次试验数据十分接近, 说明通过该提取工艺基本稳定, 适合于提取贯叶连翘总黄酮。所以最佳条件  $A_2B_3C_2D_1$  是合理的。

**2.4 提取次数对总黄酮得率的影响** 提取 1 ~ 3 次的总黄酮得率分别为 6.02%、0.98%、0.21%, 可见, 提取 2 次后, 贯叶连翘总黄酮得率已下降到 0.98%, 考虑到提取时间和成本, 选取提取次数为两次是经济、科学的。

**2.5 不同提取方法的比较** 以 70% 乙醇为提取剂, 微波辅助提取、超声辅助提取和索氏提取的贯叶连翘总黄酮含量分别为 6.02%、6.01%、6.00% 时。试验结果表明, 微波辅助提取 5 min 与索氏提取 4 h 和超声波提取 1 h 的得率相当, 说明微波法是提取贯叶连翘中黄酮类化合物最为理想的方法。

## 3 结论

微波辅助提取法用于提取贯叶连翘中黄酮类化合物既

省时、高效又利于产物分离, 是一种适合贯叶连翘黄酮提取的新方法。影响贯叶连翘中总黄酮得率的主要因素有微波功率、微波加热时间、液固比、乙醇浓度、提取次数。试验结果表明, 微波辅助提取贯叶连翘总黄酮的最佳提取工艺条件为微波功率 450 W, 微波提取时间 5 min, 液固比 30:1, 乙醇浓度 70%、提取次数两次。在最佳提取工艺条件下, 贯叶连翘黄酮得率可达 6.00% 以上。而在其他条件一致的情况下, 微波辅助提取 5 min 时, 总黄酮的得率与索氏提取 4 h、超声提取 1 h 所的结果相当, 说明微波提取具有快速、节能的优势, 值得推广应用。

## 参考文献

- [1] 殷志琦, 叶文才, 赵守训. 国产贯叶连翘化学成分的研究 [J]. 中国药学学报, 2002, 31 (4): 15 ~ 17.
- [2] 吴敏, 王霞, 许平. 贯叶连翘的研究进展 [J]. 中成药, 2004, 26 (9): 74 ~ 77.
- [3] 胡冬华, 高颖, 邵琛, 等. 贯叶连翘有效成分金丝桃素与 HIV 逆转录酶相互作用的研究 [J]. 分子科学学报, 2008, 24 (4): 280 ~ 283.
- [4] 刘钟栋. 微波技术在食品工业中的应用 [M]. 北京: 中国轻工业出版社, 1998: 1 ~ 22.
- [5] GAIKAR V G, DANDEKAR D V. Microwave assisted extraction of curcuminooids from *Curcuma longa* [J]. Separation Science and Technology, 2002, 11 (6): 2669 ~ 2690.

(下转第 6509 页)

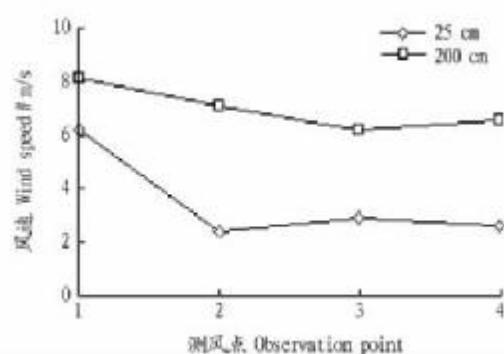


图3 多道高立式柳条沙障对不同高度风速的影响

Fig.3 The effect of multiple high-banded wicker sand barriers on wind speed at different heights

条沙障地表粗糙度,结果显示:多道高立式柳条沙障前旷野地表粗糙度为0.0323 cm,障内2~4测风点地表粗糙度分别为8.5499、4.2525和7.7616 cm,平均为6.8547 cm(图4)。障内地表粗糙度较旷野地表粗糙度增加了212.2倍,反映出高立式柳条沙障对下垫面性质影响显著,障内地表静风区高度较高,该高度完全能够响应障外风速增加而造成的地表粗糙度降低的变化,使下垫面保持相对稳定状态,同时能够有效沉降上风侧外来流沙,实现对固沙带的保护功能,进一步促进植被恢复。

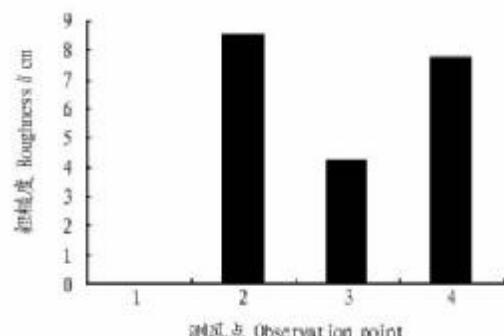


图4 多道高立式柳条沙障对地表粗糙度的影响

Fig.4 The effect of multiple high-banded wicker sand barriers on surface roughness

**3.3.2 多道高立式柳条沙障防风效能。**由图5可见,多道高立式柳条沙障25 cm高处的防风效能值平均为57.35%,最大值60.90%出现于气流由旷野进入沙障后不久的测风点2,但与测风点3、4防风效能平均值接近。气流进入沙障后不久25 cm高处风速明显下降,由旷野平均风速6.19 m/s依次于各测风点降低为2.42、2.89和2.61 m/s,平均降低至

2.64 m/s。200 cm高处的防风效能值平均为18.57%,最大值23.86%,出现于沙障带中测风点3,即第一道沙障后18 m中心处,200 cm高处平均风速由旷野的8.13 m/s,依次降低为7.11、6.19和6.56 m/s,平均为6.62 m/s。

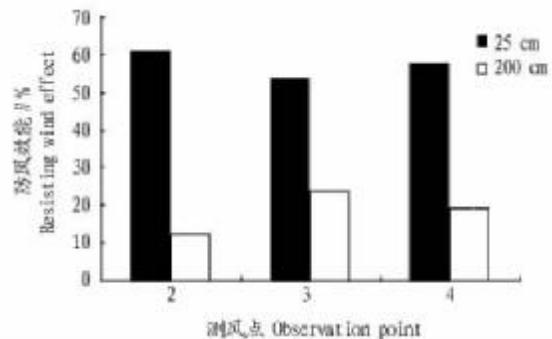


图5 多道高立式柳条沙障不同观测点防风效能的变化

Fig.5 The change of resisting wind effects of multiple high-banded wicker sand barriers in different observation points

测量时2 m高处旷野最高风速为12.6 m/s,平均风速为8.1 m/s,经过9道沙障后0.25 m高处平均风速由6.2 m/s降至2.6 m/s,地表防风效能达58.1%。近地表风速(距地面0.25 m)明显下降,多道高立式柳条沙障降低风速效果显著,地表粗糙度和防风效能明显增加。高立式柳条沙障起到了阻聚风沙的作用。

#### 4 结论

(1) 淳善达克沙地公路沙害防治疏透型高立式柳条沙障枝条密度为25~30根/m、地面以上平均高150 cm左右,风沙流通过多道沙障组成的阻沙带,地表风速降低50%以上,将地表流沙阻滞在高立式柳条沙障阻沙带内。

(2) 根据平缓的沙地不同密度沙障风速变化和阻风效果比较分析,单道高立式柳条沙障在3H和5H处的阻风效果显著,7H的防护效果明显减弱,所以在平缓沙地,有效防护距离为大于5H、小于7H。

(3) 起伏的流动沙丘、半流动沙坡在起伏的流动沙丘、半流动沙坡,高立式柳条沙障设置沙障间距应取2.5~4.0 m。

#### 参考文献

(上接第6432页)

- [6] 陈伟,刘清梅,杨性民,等.微波技术在杜仲黄酮提取工艺中的应用[J].食品科学,2006,27(10):285~288.
- [7] 吕丽爽,潘道东.微波对葡萄籽中低聚原花青素提取的影响[J].食品与机械,2004,20(6):31~32,51.
- [8] 赵功玲,娄天军,赵大克,等.微波酶法对提取番茄红素效率的研究[J].食品与机械,2004,20(1):8~10.

- [9] 梁艳,应苗苗,吕英华,等.微波辅助提取仙人掌多糖的工艺研究[J].农业工程学报,2006,22(7):159~162.
- [10] 李蝶,金美芳.微波法提取银杏黄酮的新工艺[J].食品科学,2002,23(2):39~41.
- [11] 张梦军,金建峰,李伯玉,等.微波辅助提取甘草黄酮的研究[J].中成药,2002,24(5):334~336.