# 正交试验法优选艾叶总黄酮提取工艺研究

# 龚珍林<sup>1</sup>,闫克玉<sup>2</sup>,贾玉红<sup>2</sup>

(1. 西北农林科技大学食品科学与工程学院, 陕西 杨凌 712100)

(2. 郑州轻工业学院食品与生物工程学院,河南 郑州 450002)

摘要:本文为测定艾叶中总黄酮的含量采用,设计正交设计优选艾叶中总黄酮的提取条件,用芦丁作对照品,硝酸铝作显色剂,测定波长在510 nm 处,比色法测定艾叶总黄酮的吸光度。实验结果获得优选提取条件是:用 70 mL 60%的乙醇浸泡 1.000 g 左右的艾叶粉末 24 h,在超声波功率为 200 W 的条件下,辅助萃取 40 min。结论:艾叶中含有丰富的黄酮类化合物,具有很强的抗氧化活性,认为艾叶有很强的开发应用价值。

关键词: 艾叶; 总黄酮; 超声波

中图分类号: TQ028; 文献标识码: A; 文章篇号:1673-9078(2007)09-0062-04

# Research on Ultrasonic Wave Extraction of Total Flavones from Folium

# Artemisiae Argyi

# GONG Zhen-lin<sup>1</sup>, YAN Ke-yu<sup>2</sup>, JIA Yu-hong<sup>2</sup>

(1.School of Food Science and Bioengineering, Northwest A & F University, Yangling 712100, China) (2.School of Food and Bioengineering, Zhengzhou University of Light Industry, Zhengzhou 450002, China)

**Abstract: Object:** To investigating the optimum extracting conditions of the total flavones in *Folium artemisiae* argyi. **Methods:** The extracting conditions of the total flavones in folium artemisiae argyi by ultrasonic waves were optimized by the single-factor and orthogonal experiments. Using rutin as control reagent and aluminium nitrate as colorimetric reagent, the absorbency of total flavones was determined with colorimetric wavelength at 510 nm. **Results:** The best dipping time in 60% alcohol, ulgtrasonic wave power and extraction time were 24 h, 200 W and 40 min, respectively. **Conclusions:** The flavonoid compounds were in abundance in *Folium Artemisiae Argyi* and had strong anti-oxidant activity. The results also indicated a promising prospect fro development of *Folium Artemisiae Argyi*.

Key words: Folium Artemisiae Argyi: total flavones; ultrasonic waves

黄酮类是广泛存在于植物中的一大类化合物,在植物中大多与糖结合成黄酮甙类,或以游离状态存在,在食品和医药工业上有着广泛的应用<sup>[1]</sup>。艾叶,别名萎蒿,为菊科植物艾的叶<sup>[2]</sup>,是一种分布广泛的多年生草本植物。艾叶中含有丰富的黄酮类化合物,其生物活性有抗菌、抗溃疡、抗过敏、抗菌、抗炎、抗氧化、抗衰老、降血脂等<sup>[3]</sup>。因此,对艾叶中黄酮类化合物的研究具有十分重要的现实意义。超声波法是利用了超声波的空化作用,加速植物有效成分的提取,与传统方法相比,具有提取时间短,效率高,无需加热等优点,且超声波萃取不会破坏芦丁的成分结构<sup>[4]</sup>。为有效开发和利用药材资源,充分提取艾叶总黄酮类化合物,本文采用超声波法萃取艾叶中黄酮类化合物,

收稿日期: 2007-06-01

作者简介: 龚珍林(1974 -),男,工程师,在读硕士研究生,主要从事烟草产品开发和卷烟工艺学研究。

在单因素试验的基础上,采用正交试验方法对超声波 萃取艾叶总黄酮工艺进行研究。

# 1 材料与方法

#### 1.1 仪器、试剂与原料

SP-2100型可见分光光度计(上海光谱仪器有限公司)、JY-96-II超声波细胞粉碎机(宁波新芝生物科技股份有限公司)、SHB-III循环水式多用真空泵(郑州长城科工贸有限公司);芦丁(Rutin,生化试剂,上海药品检验所);亚硝酸钠、硝酸铝、氢氧化钠、无水乙醇均为分析醇;艾叶购于河南省医药药材有限公司,产地河南,将干燥的艾叶用粉碎机粉碎过40目筛,放入磨口瓶中备用。

#### 1.2 实验方法

#### 1.2.1 芦丁标准溶液的制备

准确称取 10 mg 芦丁标准品,用 95% 乙醇定容至

25 mL, 摇匀。精密吸取 2.5 mL, 再次以 95%乙醇定容于 5 mL, 摇匀,即得芦丁标准溶液,浓度为 0.2 mg/mL。

# 1.2.2 芦丁标准曲线的绘制[5]

精密量取 0.0 mL,0.2 mL,0.4 mL,0.6 mL,0.8 mL 芦丁标准溶液,加入 30%的乙醇补至 2.5 mL,加入 140 μL 5%亚硝酸钠,放置 5 min,再加入 140 μL 10%硝酸铝,放置 6 min 后,加入 1 mL 氢氧化钠混匀,用 30%乙醇定容至 5 mL,10 min 后于 510 nm 处比色测定吸光度,以浓度(X)为横坐标,吸光值(Y)为纵坐标,得标准曲线方程:Y=10.992X+0.0001, $R^2=0.9988$ ,浓度与吸光值有良好的线性关系。

# 1.2.3 样品溶液的制备

称取 1.000 g 左右艾叶粉末,用一定浓度的乙醇 浸泡 24 h。作为待测液。在超声波功率为 200 W 的条件下,所有的样品溶液均将探头插入液面以下 10 mm,并将样品置于冰水浴中。处理后减压抽滤,用相应浓度的乙醇定容于 100 mL 容量瓶中,作为待测液。

# 1.2.4 待测样品测定

吸取 0.1 mL,按照 1.2.2 法测定吸光度,代入方程,求出浓度,计算总黄酮得率。总黄酮得率=(待测液中总黄酮的质量/艾叶质量)×100%。

# 2 结果与分析

在材料粉碎度一定的情况下,所用的溶剂、溶剂的浓度、超声时间和溶剂用量等都对艾叶总黄酮得率有影响。用水浸提,提取物杂质多产物不易保藏,后处理比较麻烦,而甲醇、乙醇和丙酮作为提取剂,总黄酮得率较高,但甲醇和丙酮有毒,考虑到安全性,选择乙醇作为提取剂,考察乙醇浓度、超声时间和乙醇体积对总黄酮得率的影响,为正交试验选择最佳的试验范围。

#### 2.1 单因素对总黄酮得率的影响

# 2.1.1 乙醇浓度对总黄酮得率的影响

在 1.000 g 样品中,分别加入 40 mL 20%、30%、40%、50%、60%、70%、80%乙醇,浸泡 24 h,在超声波功率 200 W 的条件下,萃取 15 min,抽滤,定容,测定吸光度值,计算总黄酮得率,得总黄酮得率与乙醇浓度的关系(图 1)。

从图 1 可知,随着乙醇浓度的增加,总黄酮得率增加,当乙醇浓度达到 60%时,黄酮类化合物溶解度最大,总黄酮得率最高;乙醇浓度再增加,黄酮类化合物溶解度降低,这是由于一些醇溶性的杂质,叶绿素的溶出量增加,这些成分与黄酮类化合物竞争同乙

醇-水分子的结合,从而导致黄酮类化合物的减少。当 乙醇浓度为 40%~80%时,总黄酮得率较高。

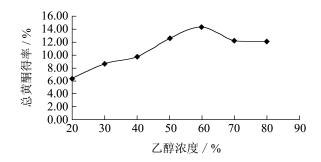


图 1 乙醇浓度对总黄酮得率的影响

#### 2.1.2 超声时间对总黄酮得率的影响

在 1.000 g 样品中,加入 40 mL 60%乙醇溶液,浸泡 24 h,在超声波功率为 200 W 的条件下,分别用超声波辅助萃取 15 min、30 min、45 min、60 min,抽滤,定容,测其吸光度值,计算总黄酮得率,得总黄酮得率与超声时间的关系(图 2)。

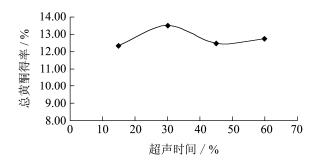


图 2 超声时间对总黄酮得率的影响

从图 2 可以看出,随着超声时间延长,总黄酮得率增加,当超声时间为 30 min 时,总黄酮得率达到最大,超声时间再延长,总黄酮得率降低。这是由于超声连续作用时间较长时,超声的空化作用、机械振动作用等导致植物细胞破裂越来越完全,总黄酮得率随之提高,但是随着时间的延长,细胞内非有效成分进入提取液,不但影响有效成分的溶出,也降低总黄酮得率。因此超声时间在 20~40 min 为宜。

#### 2.1.3 乙醇体积对总黄酮得率的影响

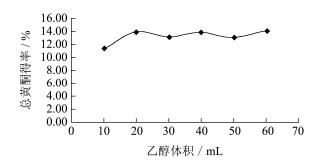


图 3 乙醇体积对总黄酮得率的影响

在 1.000 g 样品中,分别加入 60%的乙醇溶液 20 mL、30 mL、40 mL、50 mL、60 mL、70 mL,浸泡 24 h,在超声波功率为 200 W 的条件下,用超声波萃取 15 min,抽滤,定容,测其吸光度值,得总黄酮得率与乙醇体积的关系(图 3)。

从图 3 可以看出,随着乙醇体积增大,总黄酮得率增加,乙醇体积再增加,总黄酮得率在 13.50%左右浮动。当乙醇体积为 30~70 mL 时,总黄酮得率较高。

2.2 正交试验设计确定最佳提取工艺

通过以上单因素分析,总黄酮得率受以上三个因素的交叉影响,为了全面考察这三个因素的综合影响,设计了四因素三水平正交试验,为了方便进行方差分析,增加了空白列。正交试验及其结果分析见表 1,为了确定显著性因子,对表 1 进行了方差分析和显著性检验,结果见表 2。

圭 1	正交试验及其结果分析
<del>7</del> 50 1	11.公式览及且结果分析

编号	A	В	С	D	· 样品质量/g	吸光度值	总黄酮得率/%	
	乙醇浓度/%	超声时间/min	溶剂体积/mL	空列	件而贞重/g			
1	40%(1)	20(1)	30(1)	(1)	1.007	0.262	11.84	
2	40%(1)	30(2)	50(2)	(2)	1.003	0.272	12.32	
3	40%(1)	40(3)	70(3)	(3)	1.004	0.274	12.39	
4	60%(2)	20(1)	50(2)	(3)	1.005	0.283	12.80	
5	60%(2)	30(2)	70(3)	(1)	1.004	0.291	13.17	
6	60%(2)	40(3)	30(1)	(2)	1.004	0.281	12.73	
7	80%(3)	20(1)	70(3)	(2)	1.004	0.251	11.37	
8	80%(3)	30(2)	30(1)	(3)	1.006	0.244	11.05	
9	80%(3)	40(3)	50(2)	(1)	1.003	0.256	11.62	
$K_1$	36.54	36.00	35.61	36.63				
$K_2$	38.70	36.54	36.74	36.41				
$K_3$	34.04	36.74	36.93	36.24				
$\mathbf{k}_1$	12.18	12.00	11.87	12.21				
$\mathbf{k}_2$	1290	12.18	12.25	12.14				
$\mathbf{k}_3$	11.35	12.25	12.31	12.08				
$R_3$	1.55	0.25	0.44	0.13				

从表 1 中可以看出,通过极差分析,乙醇浓度对总黄酮得率影响最大,超声时间影响最小,影响总黄酮得率的主次顺序为 A>C>B,即乙醇浓度>超声时间>乙醇体积。超声波萃取艾叶中总黄酮最佳提取条件是  $A_2C_3B_3$ ,即在 1.000 g 样品中,用 70 mL 60%的乙醇浸泡 24 h 后,超声 40 min,总黄酮得率最高。

表 2 显著性分析

方差来源	偏差平方	自由度	方差	F值					
A	3.62	2	1.811	135.717					
В	0.10	2	0.049	3.645					
C	0.34	2	0.170	12.711					
D	0.03	2	0.013	-					
总和	4.09	8	-	-					

从表 2 中可以看出,通过方差分析,乙醇浓度(A) 对艾叶总黄酮得率的影响达到了极显著水平,乙醇体积(C)对艾叶总黄酮得率影响次之,超声时间(B) 对艾叶总黄酮得率有一定的影响。显著性检验结果表明,三种因素对总黄酮得率的影响主次顺序为 A>C >B,即乙醇浓度>超声时间>乙醇体积,与极差分析一致。

由于最佳提取条件在正交试验中未出现过,所以 需要进行验证实验,在该最佳实验条件下,重复三次 萃取实验,得到艾叶平均总黄酮得率为13.42%。

#### 3 结论

- 3.1 通过单因素和正交试验,确定超声波萃取艾叶总 黄酮最佳工艺为:将过40目筛子的艾叶粉末,用70 mL 60%的乙醇浸泡 24 h 后,在 200 W 超声功率下萃取 40 min。
- 3.2 在影响艾叶总黄酮得率的 3 个因素中, 乙醇浓度 影响最大, 为最显著因子, 其次为乙醇体积, 超声时 间影响最小。

(下转第70页)