UPLC-Q-Orbitrap HRMS技术分析荔枝叶不同 极性部位化学成分及体外降血糖活性比较

梁洁^{1,2},陆春莲^{1,2},黄冬芳^{1,2},郑飘雪^{1,2},梁炎丽^{1,2},谢晶晶¹,彭嘉文¹,马玉明¹,魏江存³,秦祖杰^{3*} (1.广西中医药大学药学院,广西南宁 530200)(2.广西高校中药提取纯化与质量分析重点实验室, 广西南宁 530200)(3.广西国际壮医医院,广西南宁 530201)

摘要:采用超高效液相色谱-四级杆-静电场路线阱高分辨质谱法(UPLC-Q-Orbitrap HRMS)解析荔枝叶 不同极性部位的化学成分;比较荔枝叶不同极性部位体外降血糖活性的强弱。采用 PNPG 法(p-Nitrophenyl-a-Dglucopyranoside)、DNS 法(3,5-dinitro salicylic acid)考察荔枝叶不同极性部位对 a-葡萄糖苷酶、a-淀粉酶活性的 抑制作用。化学成分鉴定结果表明荔枝叶不同极性部位中含 29 个化合物,分别为有机酸类 8 个,黄酮及其苷类 10 个,原花青素类 3 个,含氮类 5 个,香豆素类 1 个,糖苷类 1 个,其他类 1 个;体外降血糖活性比较考察结果发现, 乙酸乙酯萃取相的抑制活性最强,IC₅₀分别为 54.50、122.20 µg/mL。原儿茶酸、木犀草苷、表儿茶素、山柰酚等成 分可能是乙酸乙酯萃取相体外降血糖活性作用的物质基础,这为后续的荔枝叶质量控制研究奠定了前期基础。

 关键词: 荔枝叶; 不同极性部位; 化学成分; UPLC-Q-Orbitrap HRMS; 降血糖

 文章编号: 1673-9078(2024)11-166-179

 DOI: 10.13982/j.mfst.1673-9078.2024.11.1248

UPLC-Q-Orbitrap HRMS for Analysis of Chemical Constituents of Litchi

Chinensis Sonn Leaves and Comparison of Hypoglycemic Active Parts in Vitro

LIANG Jie^{1,2}, LU Chunlian^{1,2}, HUANG Dongfang^{1,2}, ZHENG Piaoxue^{1,2}, LIANG Yanli^{1,2}, XIE Jingjing¹, PENG Jiawen¹, MA Yuming¹, WEI Jiangcun³, QIN Zujie^{3*}

(1.College of Pharmacy, Guangxi University of Chinese Medicine, Nanning 530200, China) (2.Key Laboratory of TCM Extraction and Purification and Quality Analysis (Guangxi University of Chinese

引文格式:

梁洁,陆春莲,黄冬芳,等. UPLC-Q-Orbitrap HRMS技术分析荔枝叶不同极性部位化学成分及体外降血糖活性比较 [J].现代食品科技,2024,40(11):166-179.

LIANG Jie, LU Chunlian, HUANG Dongfang, et al. UPLC-Q-Orbitrap HRMS for analysis of chemical constituents of *Litchi chinensis* sonn leaves and comparison of hypoglycemic active parts *in vitro* [J]. Modern Food Science and Technology, 2024, 40(11): 166-179.

作者简介:梁洁(1979-),女,博士,教授,研究方向:中药药效物质基础与质量分析研究,E-mail:liangjie1101@126.com 通讯作者:秦祖杰(1966-),男,硕士,教授,研究方向:中医临床研究,E-mail:109741754@qq.com

收稿日期: 2023-10-18

基金项目:国家中医药管理局高水平中医药重点学科建设项目-少数民族药学(壮药学)(zyyzdxk-2023165);广西壮瑶药重点实验室(桂科基字[2014]32号);广西中医药多学科交叉创新团队项目(GZKJ2309);壮瑶药协同创新中心(桂教科研[2013]20号);广西高等学校 千名中青年骨干教师培育计划(桂教人(2019)5号);广西壮族自治区民族药资源与应用工程研究中心(桂发改高技函[2020]2605号);广 西中医药重点学科壮药学(GZXK-Z-20-64);广西重点研发计划项目(桂科AB21196016);广西科技基地和人才专项(桂科AD20238058); 广西一流学科中药学(民族药学)(桂教科研(2018)12号);广西中医药大学"高层次人才培育创新团队"资助项目(2022A008);广西中 医药大学第三批"岐黄工程"高层次人才团队培育项目(202406)

Medicine), Education Department of Guangxi Zhuang Autonomous Region, Nanning 530200, China)

(3. Guangxi International Zhuang Medicine Hospital, Nanning 530201, China)

Abstract: The chemical constituents of different polar fractions of the leaves of *Litchi chinensis* Sonn were analyzed using ultra-performance liquid chromatography-quadrupole-electrostatic orbitrap high-resolution mass spectrometry (UPLC-Q-Orbitrap HRMS), and the p-nitrophenyl- α -D-glucopyranoside (PNPG) and 3,5-dinitro salicylic acid (DNS) methods were used to compare the sites of hypoglycemic activity of lychee leaves *in vitro*. The inhibitory activities against α -glucosidase and α -amylase of different polar fractions of the leaves were investigated using PNPG and DNS methods. The results of chemical composition identification revealed 29 compounds from different polar fractions of the leaves of *L. chinensis*, including eight organic acids, ten flavonoids and their glycosides, three procyanidins, five nitrogen-containing compounds, one coumarin, one glycoside, and one compound of another class. The ethyl acetate extract of the leaves exhibited the strongest inhibitory activity against α -glucosidase and α -amylase, with IC₅₀ values of 54.50 and 122.20 µg/mL, respectively. Protocatechuic acid, luteolin, epicatechin, kaempferol and other components are potential pharmacodynamic factors contributing to the *in vitro* hypoglycemic activity of ethyl acetate extracts. These results establish a foundation for further investigations on the quality control of *L. chinensis*.

Key words: litchi leaves; different polar parts; chemical constituents; ultra-performance liquid chromatographyquadrupole-electrostatic orbitrap high-resolution mass spectrometry; hypoglycemic

荔枝叶是无患子科植物荔枝(Litchi chinensis Sonn.)的叶子,载于《中华本草》,味辛、微苦,性凉, 主治湿疹、烂疮,能除湿解毒¹¹。目前随着种植技 术的发展, 荔枝的种植面积一步步的扩大, 2021年 广西荔枝面积占全国 38.62%, 荔枝品种众多, 含有 妃子笑、黑叶、怀枝、白糖罂、鸡嘴荔、桂味、无 核荔、香荔、三月红、马贵荔、玉荷包等品种。 荔枝叶在荔枝中占大部分,可见广西开发荔枝叶资 源有着得天独厚的优势。相关文献显示荔枝叶含有 氨基酸、黄酮类、鞣质、蒽醌、多糖或苷、还原糖、 生物碱、皂苷、蛋白质和多肽等物质[3]。研究发现 主要成分原花青素 A2、表儿茶素是荔枝叶具有很强 抗氧化能力的主要原因⁽⁴⁾;荔枝叶石油醚提取物具 有抗炎、止痛、退热的功效^[5]。此外,荔枝叶不仅 能治虚喘,还具有降血糖的功效^[6,7],揭示荔枝叶作 为药用植物进行临床研究的潜在价值。

2型糖尿病 (T2DM) 又称为非胰岛素依赖性糖 尿病,是临床上最常见的一种以糖代谢紊乱为特征 的慢性全身性代谢疾病,大约 90% 的患者都属于 2 型糖尿病,已接近流行病的水平。T2DM 主要表现 为高血糖、胰岛素相对缺乏或胰岛素抵抗^[8]。人体 血糖的主要来源是有人体消化吸收分解食物中的碳 水化合物和糖类,继而转化进入血液中的葡萄糖^[9], 而影响碳水化合物在机体内的消化和吸收的关键 酶是 α- 葡萄糖苷酶和 α- 淀粉酶,碳水化合物依次 被 α- 淀粉酶、α- 葡萄糖苷酶催化水解为葡萄糖等 单糖^[10],因此抑制 a-葡萄糖苷酶、a-淀粉酶活性, 使低聚糖水解为单糖的反应减慢,从而降低葡萄糖 的生成速率,控制餐后血糖水平可以有效地治疗糖 尿病^[11]。查阅国内外研究发现,目前对荔枝叶进行 系统性的化学成分的研究较少,且对其不同极性部 位体外降血糖活性研究尚未有相关报道,故本实验以 上述两种酶作为考察荔枝叶体外降血糖活性部位的 模型,确定其体外降血糖活性作用的药效物质基础。

具备超高效液相色谱的高效分离能力、静电场 轨道的高分辨扫描能力以及四极杆母离子的高选择 能力三者特点的 UPLC-Q-Orbitrap HRMS 分析技术, 能够快速地采集到样品的碎片离子信息,准确地提 供相对分子质量,是分析鉴定中药及其处方中含有 多种化学成分的有效方法^[12]。本实验运用 UPLC-Q-Orbitrap HRMS 分析技术,得到有关的质谱数据信 息如化合物的加荷方式、碎片离子峰、保留时间、 相对分子质量等,通过对照品比对,结合参考文献 及质谱数据匹配,鉴定出荔枝叶不同极性部位可能 含有的化学成分。通过采用 PNPG 法、DNS 法比较 出荔枝叶体外降血糖的活性部位,为荔枝叶的进一 步质量控制研究及阐明降血糖药效物质基础提供一 定的参考依据。

1 材料与方法

1.1 材料与试剂

荔枝叶药材来源于广西灵山县,于2020年5

现代食品科技

月采摘,由广西中医药大学药学院的滕建北教授鉴 定为无患子科植物荔枝(*Litchi chinensis* Sonn.)的 叶子。甲醇、乙腈、甲酸(质谱纯),购于赛默飞 世尔科技(中国)有限公司;对硝基苯-α-D-吡喃 葡萄糖苷(简称 PNPG)、α-葡萄糖苷酶、α-淀粉 酶购自北京索莱宝科技有限公司。3,5-二硝基水杨 酸(简称 DNS),天津市大茂化学试剂厂;可溶性 淀粉,购于成都金山化学试剂有限公司;阿卡波糖, 上海源叶生物科技有限公司;山柰酚-7-O-β-D-葡萄 糖苷、柠檬酸、山柰苷、漆黄素、田基黄苷、原花 青素 A₂、原花青素 B₂、小檗碱、右旋奎宁酸、山 柰酚-3-O- 芸香糖苷、没食子酸、表儿茶素、山柰酚、 莽草酸、原儿茶酸、木犀草苷、原儿茶醛、芦丁对 照品均购自成都麦德生科技有限公司。

1.2 仪器与设备

Q-Exactive 质谱仪,超高效液相色谱仪(U3000型),TraceFinder 数据分析系统,美国 Thermo Fisher 公司;1/10万电子分析天平(XS205DU型),瑞士 Mettler-Toledo公司;超纯水仪(Milli-Q Synergy型),美国 Millipore 公司;5430R型离心机,艾本德中国有限公司;全波长酶标仪,瑞士 Tecan 公司;恒温恒湿培养箱,韶关市科力实验仪器有限公司。

1.3 方法

1.3.1 溶液的制备

1.3.1.1 荔枝叶的乙醇、石油醚、乙酸乙酯、正丁醇萃取相及水萃取相的制备

取荔枝叶粉末 20 g, 置于 500 mL 的圆底烧瓶中, 加入 200 mL *q*=80% 乙醇溶液作为提取溶剂,加热 回流提取,提取 3 次,每次提取 1 h,滤液合并,浓缩, 得到乙醇总提取部位 2.96 g。6 倍量的纯水融化乙 醇浸膏,石油醚、乙酸乙酯、正丁醇依次萃取,剩 余为水萃取相。回收溶剂,浓缩,分别得到石油醚 萃取相 0.16 g,乙酸乙酯萃取相 0.70 g,正丁醇萃 取相 0.86 g,水萃取相 0.96 g 四种不同极性部位荔 枝叶浸膏。取各部位分别用甲醇复溶,13 000 r/min 离心 10 min,微孔滤膜过滤处理上清液,即得到不 同极性部位样品。

1.3.1.2 荔枝叶水煎液提取物的制备

取荔枝叶粉末 10g,加入 100 mL 的水,煎煮 3次,每次 1 h,滤液合并,浓缩,得水煎液浸膏 1.4g,将 浸膏用甲醇复溶,离心、过滤操作同 1.3.1.1 项,得 到水煎液提取物。 1.3.1.3 对照品溶液的配制

取山柰酚 -7-O-β-D- 葡萄糖苷、柠檬酸、山柰苷、 漆黄素、田基黄苷、原花青素 A₂、原花青素 B₂、 小檗碱、右旋奎宁酸、没食子酸、表儿茶素、山柰 酚、原儿茶酸、原儿茶醛、山柰酚 -3-O- 芸香糖苷、 木犀草苷、莽草酸、芦丁对照品适量,加甲醇溶化 并定容至 10 mL,即得。

1.3.2 检测条件

1.3.2.1 色谱条件

色谱柱: Themo Gold C₁₈ (2.1 mm×100 mm, 1.9 µm); 进样量: 1 µL; 柱温: 35 ℃, 流量: 0.3 mL/min。流 动相:(A) 0.1% 甲酸乙腈为-(B) 0.1% 甲酸水(含 10 mmol乙酸铵)溶液; 梯度洗脱: 0~2.0 min, 5% A; 2.0~42.0 min, 5%~95% A; 42.0~47.0 min, 95% A; 47.0~50 min, 95%~5% A。

1.3.2.2 质谱条件

离子源:加热电喷雾离子源(H-ESI);喷雾电压: 3.5 kV(+)、3.2 kV(-);鞘气体积流量:30 μL/min,离子 传输管温度:320℃;辅助气体流量:10 μL/min; 辅助气温度:300℃。喷雾气:N₂;碰撞气:高纯 N。 扫描方式:Full MS/dd-MS²模式,正、负离子同时 采集; 正、负离子扫描 *m/z* 范围:100~1 500。其中 一级 Full MS 全扫描分辨率:70 000 FWHM; dd-MS² 的二级扫描分辨率:17 500 FWHM。

1.3.3 酶溶液的配制

分别取 α- 葡萄糖苷酶、α- 淀粉酶适量置于量 瓶中,加 PBS 溶液溶解并稀释至刻度线,得到质量 浓度分别为 0.2、1 U/mL 的 α- 葡萄糖苷酶溶液和 α- 淀 粉酶溶液。

1.3.4 底物溶液配制

取 PNPG 适量并置于容量瓶中,加 PBS 溶液溶解 并稀释至刻度,得到浓度为 5.0 mmol/L 的 PNPG。 取可溶性淀粉适量,加一定量纯水进行溶解并煮沸 至完全溶解,得到 1% 的可溶性淀粉溶液。

1.3.5 相关溶液配制

纯水溶解适量 Na₂CO₃,得到 0.2 mol/L 浓度的 Na₂CO₃ 溶液。纯水溶解适量 NaOH,得到 2 mol/L 的 NaOH 溶液。取 DNS、2 mol/L NaOH 溶液、酒 石酸钾钠、无水亚硫酸钠、苯酚适量依次放置量瓶中,用纯水溶解并稀释刻度线,于室温的条件下放置 1 周后再使用。取上述"1.3.1"中得到的各不同 极性部位浸膏适量和阿卡波糖,用 PBS 溶液溶解,

现代食品科技

并各自稀释为1.0、0.8、0.6、0.4、0.2 mg/mL 质量 浓度的溶液。

1.3.6 α-葡萄糖苷酶抑制率及IC₅₀的测定

参照文献^[13]的方法稍作修改,建立反应体系。 空白组、对照组、样品空白组、样品组、阳性组分 別加入150 µL PBS 溶液、50 µL PBS 和100 µL α-葡萄糖苷酶溶液、100 µL PBS 和50 µL 样品溶液、 50 µL 样品和100 µL α-葡萄糖苷酶溶液、50 µL 阿 卡波糖样品和100 µL α-葡萄糖苷酶溶液于96 孔板 中,混匀,将96 孔板置于37 ℃准确反应10 min。 再各加入50 µL 底物 PNPG,37 ℃下反应15 min, 后各加入100 µL Na₂CO₃ 停止底物反应。酶标仪波 长为405 nm 测定各组吸光度值3 次。α-葡萄糖苷 酶的抑制率计算公式如下:

$$D_1 = (A - A_0) - \frac{A_1 - A_2}{A - A_0} \tag{1}$$

式中:

*D*₁——α- 葡萄糖苷酶抑制率,%; *A*——对照品吸光度:

 A_0 ——空白组吸光度;

- A_1 ——样品吸光度;
- A2--样品空白组吸光度。
- 1.3.7 α-淀粉酶抑制率及IC50的测定

参考文献^[4]的方法,建立反应体系。空白组、对 照组、样品空白组、样品组、阳性组分别加入40 μL



PBS 缓冲溶液、PBS 溶液和 α- 淀粉酶溶液各 20 μL、 PBS 溶液和样品溶液各 20 μL、样品溶液和 α- 淀粉 酶溶液各 20 μL、阿卡波糖样品和 α- 淀粉酶溶液各 20 μL 到 2 mL 离心管中,放在 37 ℃下反应 10 min。 各加入 40 μL 1% 可溶性淀粉溶液并混匀,37 ℃下 再反应 15 min,反应结束后再各加入 80 μL DNS 溶 液,沸水中加热反应液 5 min 后取出,采用冰水浴迅 速冷却,冷却后将各离心管内溶液吸取到相应 96 孔 板上,并使用酶标仪在 540 nm 波长处测定吸光度值, 进行测定 3 次。α- 淀粉酶的抑制率计算公式如下:



1.3.8 数据分析

采用 TraceFinder 数据分析系统进行分析,得到 相对分子质量、分子式及碎片信息较精确的化合物, 利用得到的目标化合物的一级及二级碎片离子信息 与仪器现有数据库仪器及谱库进行匹配,通过对照 品比对并结合参考国内外相关文献资料,推测和鉴 定出化学成分。





Fig.1 Total ion current map of different polar parts of the leaves of Litchi chinensis Sonn

注:a、b为石油醚萃取相,c、d为水萃取相,e、f为水煎液提取物,g、h为乙醇提取部位,i、j为乙酸乙酯萃取相,k、l为正丁醇萃取相。左侧为正离子模式,右侧为负离子模式。

- 2 结果与讨论
- 2.1 化学成分鉴定结果
- 2.1.1 荔枝叶不同极性部位化学成分的分析与鉴定 荔枝叶不同极性萃取相在正、负离子模式下的

总离子流图,实验结果见图 1,通过谱库比对及 参考文献等,从荔枝叶不同极性部位中共鉴定 出 29 个化合物,29 个化合物的保留时间、理论 值、测定值、分子式及主要碎片离子的相关信 息见表 1。

	参文考献	[15]	[16]	[17]	[16]	[18]	[19]	[16]	[20]	[21]	[22]	[23]	[24]	[25]	[18]	[26]	[27]	[28]	[29]	[30]	[31]	[31]	[32]	[33]	[34]	[34]	[35]	[21]	[36]	[37] # 110 40.
	举	b, c	a, b, d	a, c	c, d	a, b, d	f	q	е	c	a, c, d	a, d	a、b、c、d	а	a, d	a, d	q	c	a, c, d	q	a, c, d	f	q	f	q	p	q	c, d	q	d と 成と 成 と
	类别							A										В			C				D			Е	Ч	G 林 昭 古.
leaves of Litchi chinensis Sonn	化合物	茶草酸	没食子酸	原儿茶酸	原儿茶醛	右旋奎宁酸	柠檬酸	6- 美酚	对羟基肉桂酸	木犀草苷	山赤甘	下点	山条即	漆黄素	田基黄苷	丁香醛	山柰酚 -3-0- 芸香糖苷	芹菜素 -7-0-β-D- 吡喃葡萄糖苷	山柰酚 -7-0-β-D- 葡萄糖苷	原花青素 A2	表儿茶素	原花青素 B2	自課令	小檗歲	L-酪氨酸	L- 苯丙氨酸	烟酰胺	东莨菪内酯	甘露醇	阿魏酸甲酯 1、4、4、4、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1
of chemical constituents in different polar parts of the	主要碎片离子	137.0242, 111.0450, 93.0344, 83.0501	125.0243, 124.0166, 95.0139, 79.0189	109.0294, 81.0345	108.0215, 93.0344, 81.0345	171.0296, 127.0400, 85.0294	173.0089, 129.0193, 111.0087, 87.0087	192.1154, 177.0919	119.0501	287.0546, 241.0496, 135.0441	433.1123, 287.0545, 258.0514, 153.0180, 121.0283	303.0495, 229.0494, 153.0182	241.0494, 213, 0544, 165.0181, 153.0181, 121.0285	269,0438, 241.0493, 137,0234	303.0495, 137.0233	155.0701, 140.0466, 123.0441, 95.0495	287.0551, 147.0649	271.0597, 153.0182, 119.0493	287.0546, 213.0547, 121.0285	161.0244, 125.0243	245.0819, 205.0504, 203.0713	409.0910, 287.0546	135.03025, 110.0351	320.0910, 292.0962, 278.0805	136.0756, 119.0492, 91.0546	120.0809, 103.0545, 93.0702	105.0446, 96.0448, 95.0607, 78.0343	149.0596, 137.0597, 133.0284	89.02437, 73.0294, 71.0137	177.0547, 149.0597, 134.0363 ・C 西井本林米・L 人命米・L 米の林米・L 満井米・C
tion results o	分子式	$C_7H_{10}O_5$	$C_7H_6O_5$	$C_7H_6O_4$	$C_{7}H_{\delta}O_{3}$	$C_7H_{12}O_6$	$C_6H_8O_7$	$C_{17}H_{26}O_4$	$C_9H_8O_3$	$C_{21}H_{20}O_{11}$	$C_{27}H_{30}O_{14}$	$C_{27}H_{30}O_{16}$	$C_{15}H_{10}O_6$	$C_{15}H_{10}O_6$	$C_{21}H_{20}O_{11}$	$\mathrm{C}_9\mathrm{H}_{10}\mathrm{O}_4$	$C_{27}H_{30}O_{15}$	$C_{21}H_{20}O_{10}$	$C_{21}H_{20}O_{11}$	$C_{30}H_{24}O_{12}$	$C_{15}H_{14}O_{6}$	$C_{30}H_{26}O_{12}$	$C_5H_5N_5O$	$\mathrm{C}_{20}\mathrm{H}_{18}\mathrm{NO}_4$	$C_9H_{11}NO_3$	$C_9H_{11}NO_2$	$C_6H_6N_2O$	$\mathrm{C}_{10}\mathrm{H}_8\mathrm{O}_4$	$C_6H_{14}O_6$	C ₁₁ H ₁₂ O ₄ - 語 z 本 共 米
dentifica	误差 /×10 ⁻⁶	-0.98	-0.35	-0.47	-0.93	-0.33	-0.08	0.77	0.37	-0.45	-0.61	0.07	-0.91	-1.01	-0.52	0.14	0.13	-0.85	-0.72	0.64	0.58	-0.28	0.17	-0.94	1.21	-0.01	1.67	0.73	-0.40	-0.06
Table 1 I	测定 (m/z)	173.04	169.01	153.02	137.02	191.06	191.02	293.18	163.04	449.11	579.17	611.16	287.06	287.06	449.11	183.06	595.16	433.11	449.11	575.12	289.07	579.15	152.06	336.12	182.08	166.09	123.06	193.05	181.07	209.08
	理论值 (m/z)	173.04	169.01	153.02	137.02	191.06	191.02	293.18	163.04	449.11	579.17	611.16	287.06	287.06	449.11	183.06	595.16	433.11	449.11	575.12	289.07	579.15	152.06	336.12	182.08	166.09	123.06	193.05	181.07	209.08 十級少
	も招うた	[H-H]	[H-H]	[H-H]	[H-H]	[H-H]	[H-H]	-[H-M]	[H-H]	[M+H] ⁺	[M+H] ⁺	[H+H] ⁺	[M+H] ⁺	[M+H] ⁺	[H+H] ⁺	[H+H] ⁺	[M+H] ⁺	[M+H] ⁺	[M+H] ⁺	-[H-H]	[H-H]	[H+H] ⁺	[H+H] ⁺	$[M]^+$	[M+H] ⁺	[H+H] ⁺	[H+H] ⁺	[H+H] ⁺	[H-H]	(H+H] ⁺
	t _R /min	0.93	1.53	2.86	8.42	0.89	0.92	20.65	6.40	10.54	10.87	9.16	11.40	10.37	10.26	7.34	10.05	11.68	11.40	8.78	6.10	6.28	0.88	13.04	1.18	1.91	0.91	9.27	0.86	12.91
	No.	1	$2^{1)}$	$3^{1)}$	4 ¹⁾	$5^{1)}$	6 ¹⁾	7	8	9 ¹⁾	10^{1}	11^{1}	12 ¹⁾	$13^{1)}$	$14^{1)}$	15	16^{1}	17	18^{1}	19 ¹⁾	20^{1}	21^{1}	22	23 ¹⁾	24	25	26	27	28	29

表 1 荔枝叶不同极性部位化学成分的鉴定结果

d. 正丁醇萃取相; e. 水的萃取相; f. 水煎液提取物。

171

现代食品科技

2.1.2 有机酸类化合物的鉴定分析

有机酸类化合物是广泛存在于植物中,二级质 谱中主要丢失 CO、CO2、H2O、COOH 等中性分子。 以化合物 1 为例,分子式为 $C_7H_{10}O_5$,保留时间(t_R) 为0.93 min,准分子离子峰在负离子模式下为m/z 173.045 3[M-H], 该准分子离子峰发生裂解, 丢失 2个中性 H₂O 分子,产生 m/z 137.024 2[M-H-2H₂O]⁻ 的碎片离子,该碎片离子继续裂解,掉落1个中性 CO₂分子,产生 *m/z* 93.034 4[M-H-2H₂O-CO₂]⁻的碎 片离子。同时,准分子离子峰发生裂解,丢失1个 H₂O分子后,继而再掉落1个CO,分子,产生m/z 111.045 0[M-H-H₂O-CO₂] 的碎片离子,该碎片离 子继续丢失1个CO分子,产生m/z 83.0501[M-H-H₂O-CO₂-CO]⁻的碎片离子。根据文献^[15],推测该化 合物1为莽草酸,其可能的裂解途径见图2。以化 合物 2 为例, 分子式为 C₇H₆O₅, t_R 为 1.53 min, 准 分子离子峰为 m/z 169.014 1[M-H], 准分子离子峰 发生裂解,分别丢失1个中性CO,分子和1个中性 COOH 分子, 分别产生 m/z 125.024 3 [M-H-CO₂] 和 m/z 124.016 6 [M-H-CHO₂] 的碎片离子, m/z 125.024 3 [M-H-CO₂] 的碎片离子继续裂解,丢失1个中性 CO分子产生 m/z 95.013 9[M-H-CO2-CO] 的碎片离 子,该碎片离子继续裂解,丢落1个中性H,O分子, 得到 m/z 79.018 9[M-H-CO₂-CO-H₂O]⁻的碎片离子 故推测该化合物2为没食子酸^[16],可能的裂解途径 见图 3。以化合物 4 为例, 分子式为 C₇H₆O₃, f₈为 8.42 min, 准分子离子峰为 m/z 137.024 2[M-H]⁻, m/z 137.024 2[M-H]⁻发生裂解,分别丢失 CO₂、CO 和 C₃H₂O的碎片,分别产生 m/z 93.034 4[M-H-CO₂]、 *m*/*z* 108.021 5[M-H-CO] , *m*/*z* 81.034 5[M-H-C₃H₂O] 的碎片离子。综合文献判定化合物4为原儿茶 醛^[16],可能的裂解途径见图4。以化合物6为例, 分子式为 $C_6H_8O_7$, t_B 为 0.92 min, 准分子离子峰为 m/z 191.019 7[M-H]⁻, m/z 191.019 7[M-H]⁻发生裂解, 丢失1个中性H₂O分子,获得 m/z 173.008 9[M-H-H₂O]⁻的碎片离子,该*m*/z 173.008 9[M-H-H₂O]⁻的 碎片离子继续发生裂解,丢失1个中性CO2分子, 继而产生m/z 129.0193[M-H-H₂O-CO₂]的碎片离子。 同时,得到的 m/z 129.019 3[M-H-H₂O-CO₂] 碎片离 子继续裂解,分别丢失H₂O、C₂H₂O的碎片离子, 分别得到 m/z 111.008 7[M-H-H₂O-CO₂-H₂O]⁻、m/z 87.008 7[M-H-H₂O-CO₂-C₂H₂O]⁻的碎片离子。参考 文献^[19],推测该化合物6为柠檬酸,可能的裂解途 径见图 5。



图 2 莽草酸可能的裂解途径

Fig.2 Possible fragmentation pathways of shikimic acid



图 3 没食子酸可能的裂解途径

Fig.3 Possible fragmentation pathways of gallic acid



m/z=93.034 4

图 4 原儿茶醛可能的裂解途径





Fig.5 Possible fragmentation pathways of citric acid

2.1.3 黄酮及其苷类化合物鉴定分析



图 6 木犀草苷可能的裂解途径

Fig.6 Possible fragmentation pathways of cynaroside



Fig.7 Possible fragmentation pathways of kaempferitrin

黄酮类化合物是一类以 C6-C3-C6 为母核基本结 构的一类化合物,质谱中断裂的途径主要是丢失 C 环中的羰基 CO₂、CO,中性 H₂O 分子及糖基,且易 出现逆狄尔斯-阿尔德 (RDA) 裂解^[38]。以化合物 9为例,分子式为C₂₁H₂₀O₁₁,t_R为10.54 min,准分 子离子峰在正离子模式下为 m/z 449.107 6[M+H]+, m/z 449.107 6[M+H]⁺发生裂解,首先丢失 C₆H₁₀O₅ 的碎片基团,得到 m/z 287.054 6 [M+H-C₆H₁₀O₅]⁺ 碎 片离子, m/z 287.054 6[M+H-C₆H₁₀O₅]⁺碎片离子继 续裂解,分别先后丢失1个CO和1个中性H₂O分子, 以及先后丢失 C₈H₆O₂的碎片基团和1个中性 H₂O 分子, 分别产生 m/z 241.049 6[M+H-C₆H₁₀O₅-CO- H_2O ⁺, m/z 135.044 1[M+H-C₆H₁₀O₅-C₈H₆O₂-H₂O]⁺ 的 碎片离子。结合文献参考[21],认为该化合物9为木 犀草苷,可能的裂解途径见图6。以化合物10为 例,分子式为C₂₇H₃₀O₁₄, t_R为10.87 min,准分子离 子峰为 m/z 579.170 4[M+H]⁺, m/z 579.170 4[M+H]⁺

发生裂解,首先丢失C₆H₁₀O₄的碎片基团,得m/z 433.112 3[M+H-C₆H₁₀O₄]⁺的碎片离子,该碎片离 子继续丢失 C₆H₁₀O₄ 的碎片基团,产生 m/z 287.054 5 [M+H-2C₆H₁₀O₄]⁺的碎片离子,随后, m/z 287.054 5 [M+H-2C₆H₁₀O₄]⁺碎片离子继续丢失1个中性CO 分子, 得到 m/z 258.051 4[M+H-2C₆H₁₀O₄-CO]⁺的 碎片离子,该碎片离子继续发生裂解,掉落 C₇H₄O 的碎片基团,产生 m/z 153.018 0[M+H-2C₆H₁₀O₄-CO-C₇H₄O]⁺的碎片离子, *m*/*z* 153.018 0[M+H- $2C_{6}H_{10}O_{4}$ -CO-C₇H₄O⁺的碎片离子继续发生裂解,丢 失 CH₂O₂ 碎片基团,得 121.028 3 [M+H-2C₆H₁₀O₄-CO-C₇H₄O-CH₂O₂]⁺,结合文献推测该化合物 10 为山 柰苷[22],可能的裂解途径见图 7。以化合物 11 为 例,分子式为C27H30O16, tR 为 9.16 min,准分子离 子峰为 m/z 611.160 7[M+H]⁺, m/z 611.160 7[M+H]⁺ 发生裂解,首先丢失 C12H20O9的碎片基团,得到 *m/z* 303.049 5[M+H-C₁₂H₂₀O₉]⁺的碎片离子,该碎片 离子继续裂解,分别先后丢失1个中性H2O分子、 2个中性 CO 分子,以及丢失 C₈H₆O,的碎片基团, 分别产生 m/z 229.049 4[M+H-C₁₂H₂₀O₉-H₂O-2CO]⁺、 *m/z* 153.018 2[M+H-C₁₂H₂₀O₉-C₈H₆O₃]⁺的碎片离子, 结合文献推测该化合物 11 为芦丁^[23],可能的裂解 途径见图8。





以化合物 12 为例,分子式为 $C_{15}H_{10}O_6$, t_R 为 11.40 min,准分子离子峰为m/z 287.054 7[M+H]⁺, m/z 287.054 7[M+H]⁺发生裂解,首先先后丢失 $C_7H_4O_4$ 的碎片基团和1个中性 H_2O 分子,得到

m/z 121.028 5[M+H-C₇H₄O₄-H₂O]⁺的碎片离子。m/z 287.0547 $[M+H]^+$ 碎片离子发生 RDA 裂解脱去 C₆H₆O₂的碎 片基团,产生得到 m/z 153.018 1[M+H-C₈H₆O₂]⁺的 碎片离子。m/z 287.054 7[M+H]⁺的碎片离子先 后丢失1个中性 CO 分子和1个中性 H₂O 分子, 产生 m/z 241.049 4[M+H-CO-H₂O]⁺的碎片离子。其 次, m/z 287.054 7[M+H]⁺的碎片离子先后掉落1 个中性 CO 分子和 HCOOH 的碎片基团,产生 m/z 213.054 4[M+H-CO-CH₂O₂]⁺的碎片离子。同时 m/z 287.054 7[M+H]⁺的碎片离子先后丢失1个中性 CO分子和C₆H₆O的碎片基团,产生m/z 165.0181 [M+H-CO-C₆H₆O]⁺的碎片离子,结合文献参考^[24], 与所报道的典型碎片离子相似,推测该化合物12为 山柰酚,可能的裂解途径见图 9。以化合物 13 为例, 分子式为 C15H10O6, tR 为 10.37 min, 准分子离子峰 为 m/z 287.054 7[M+H]⁺, 该离子峰发生裂解, 掉落 1个中性 H₂O 分子,产生 m/z 269.043 8[M+H-H₂O]⁺ 的碎片离子,同时 m/z 269.043 8[M+H-H₂O]⁺的碎片 离子继续丢失1个中性CO分子,得到m/z 241.0493 [M+H-H₂O-CO]⁺的碎片离子。*m/z* 287.054 7[M+H]⁺ 碎片离子发生 RDA 裂解,丢失1个中性 CO 分子和 C₇H₆O₂的碎片基团,得到 m/z 137.023 4[M+H-CO-C₇H₆O₂]⁺的碎片离子,结合文献参考^[25],推测该化 合物13为漆黄素,可能的裂解途径见图10。以化 合物 14 为例, 分子式为 C₂₁H₂₀O₁₁, t_R 为 10.26 min, 准分子离子峰为 m/z 449.107 6 [M+H]+, 分子离子 峰发生裂解,脱去C6H10O4的碎片基团,得到m/z 303.049 5[M+H-C₆H₁₀O₄]⁺的碎片离子, m/z 303.049 5 $[M+H-C_6H_{10}O_4]^+$ 的碎片离子继续脱去 $C_8H_6O_3$ 的碎 片基团,产生 m/z 137.023 3 [M+H-C₆H₁₀O₄-C₈H₆O₃]⁺ 的碎片离子。结合文献参考[18], 推测该化合物 14 为田基黄苷,可能的裂解途径见图 11。以化合物 15 为例,分子式为C₀H₁₀O₄, t_R为7.34 min,准分子离 子峰为 m/z 183.065 2[M+H]+, 该离子峰发生裂解, 丢失1个中性CO分子,产生m/z 155.070 1[M+H-CO]⁺的碎片离子,该碎片离子发生裂解,丢失1个 CH₃分子,产生 *m*/*z* 140.046 6[M+H-CO-CH₃]⁺的碎 片离子。m/z 155.070 1[M+H-CO]⁺的碎片离子发生 裂解,分别丢失C₂H₄O₂的碎片基团和CH₃OH的碎 片基团, 分别得到 m/z 95.049 5[M+H-CO-C₂H₄O₂]⁺ 和 m/z 123.044 1[M+H-CO-CH₃OH]⁺的碎片离子。 结合文献参考[26],推测该化合物15为丁香醛,可 能的裂解途径见图 12。以化合物 17 为例,分子 式为C₂₁H₂₀O₁₀, t_R为11.68 min,准分子离子峰为

m/z 433.112 5[M+H]⁺, 分子离子峰发生裂解, 脱 去 C₆H₁₀O₅ 的碎片基团, 产生 *m/z* 271.059 7[M+H-C₆H₁₀O₅]⁺ 的碎片离子, 该碎片离子继续发生裂解, 分别丢失 C₈H₆O 的碎片基团和 C₇H₄O₄ 的碎片基团, 分别得到 *m/z* 153.018 2[M+H-C₆H₁₀O₅-C₈H₆O]⁺ 和 *m/z* 119.049 3[M+H-C₆H₁₀O₅-C₇H₄O₄]⁺ 的碎片离 子。结合文献参考^[28], 推测该化合物 17 为芹菜素 -7-*O*-β-D- 吡喃葡萄糖苷, 可能的裂解途径见图 13。



Fig.9 Possible fragmentation pathways of Kaempferol



图 10 漆黄素可能的裂解途径

Fig.10 Possible fragmentation pathways of Fisetin



图 11 田基黄苷可能的裂解途径 Fig.11 Possible fragmentation pathways of quercetin 7-rhamnoside



图 12 丁香醛可能的裂解途径

Fig.12 Possible fragmentation pathways of 3,5-Dimethoxy-





Fig.13 Possible fragmentation pathways of a pigenin-7-O-β-D-glucoside

2.1.4 原花青素类化合物鉴定分析

原花青素类化合物是一类聚合物,可以分为 多聚体及低聚物,主要是以黄烷-3-醇作为基本结 构,因其连接方式的不同可以划分为A型和B型, 聚合体质谱裂解规律主要是结构单元间的共价键断 裂^[26]。以化合物 19 为例,分子式为 $C_{30}H_{24}O_{12}$, t_{R} 为 8.78 min, 准分子离子峰为 m/z 575.119 8[M-H], 分子离子峰发生裂解, 脱去 C24H18O9 的碎片基团, 产生 m/z 125.024 3 [M-H-C24H18O3] 的碎片离子;同 时准分子离子峰先后脱去C15H10O6的碎片基团和 C₆H₈O₃的碎片基团,得到碎片离子 m/z 161.024 4 [M-H-C₁₅H₁₀O₆-C₆H₈O₃]⁻。结合文献参考^[30],推测该 化合物 19 为原花青素 A2, 可能的裂解途径见 图 14。以化合物 20 为例,分子式为 C₁₅H₁₄O₆, t_R 为 6.10 min, 准分子离子峰为 m/z 289.071 9[M-H], 继而该碎片离子发生裂解,分别丢失1个中性CO2分 子和2个C2H2O分子,分别得到m/z 245.081 9[M-H-CO₂]⁻、*m*/*z* 205.050 4 [M-H-2C₂H₂O]⁻ 的碎片离子; 而 m/z 245.081 9[M-H-CO₂] 的碎片离子脱去 1 个 C₂H₂O 分子产生 m/z 203.071 3[M-H-CO2-C2H2O] 的碎片离 子。结合文献参考[31], 推测该化合物 20 为表儿茶

素,可能的裂解途径见图 15。以化合物 21 为例,分 子式为 $C_{30}H_{26}O_{12}$, t_R 为 6.28 min,准分子离子峰为 m/z 579.149 5[M+H]⁺,该碎片离子发生裂解,丢 落 $C_{15}H_{12}O_6$ 的碎片基团,得到 m/z 287.054 6 [M+H- $C_{15}H_{12}O_6$]⁺。同时 m/z 579.149 5[M+H]⁺的碎片离子首 先脱去 1 个中性 H₂O 分子,随后发生 RDA 裂解脱 去 $C_8H_8O_3$ 的碎片离子,产生 m/z 409.091 0[M+H-H₂O- $C_8H_8O_3$]⁺的碎片离子。结合文献参考^[31],推测该化合 物 21 为原花青素 B₂,可能的裂解途径见图 16。







图 15 表儿茶素可能的裂解途径





Fig.16 Possible fragmentation pathways of procyanidin B₂

2.1.5 含氮类化合物鉴定分析



图 17 小檗碱可能的裂解途径





Fig.18 Possible fragmentation pathways of L-tyrosine

含氮类化合物是指含有N元素的一类化 合物,其质谱裂解行为主要是失去CO、NH₃、 HCOOH的碎片基团^[21]。以化合物23为例,分 子式为C20H18NO4, t8为13.04 min, 准分子离子峰 为 m/z 336.122 7[M]⁺, 分子离子峰发生裂解, 先 后丢失的2个CH3分子,1个CO分子,得到m/z 278.080 5 [M-2CH₃-CO]⁺的碎片离子。同时 m/z 336.122 7 [M]⁺的碎片离子先后脱去1个CH,分 子、1个H原子,产生*m/z* 320.091 0[M-CH₃-H]⁺ 的碎片离子,随后继续发生裂解脱去1个CO分 子, 产生 *m/z* 292.096 2 [M-CH₃-H-CO]⁺ 的碎片 离子。结合文献参考[33],推测该化合物23为小 檗碱,可能的裂解途径见图 17。以化合物 24 为 例,分子式为 $C_{o}H_{II}NO_{3}$, t_{R} 为1.18 min,准分子离 子峰为 m/z 182.081 3[M+H]⁺,该碎片离子发生裂 解,分别丢失C₂H₄NO₃、HCOOH的碎片基团,分 别得到 m/z 91.054 6[M+H-C2H2NO2]⁺及 m/z 136.075 6 [M+H-HCOOH]⁺的碎片离子。随后 *m*/z 136.075 6 [M+H-HCOOH]⁺的碎片离子继续裂解脱去 1 个 NH₃ 分子,产生 *m*/z 119.049 2[M+H--HCOOH-NH₃]⁺的 碎片离子。结合文献参考^[34],推测该化合物 24 为 L- 酪氨酸,可能的裂解途径见图 18。以化合物 25 为 例,分子式为 C₉H₁₁NO₂, *t*_R 为 1.91 min,准分子离子 峰为 *m*/z 166.086 2[M+H]⁺,准分子离子峰发生裂解, 分别丢失 C₂H₃NO₂、HCOOH 的碎片基团,分别产 生得到 *m*/z 93.070 2[M+H-C₂H₅NO₂]⁺、*m*/z 120.080 9 [M+H-HCOOH]⁺的碎片离子;其次后者碎片离子 继续脱去 1 个 NH₃ 分子,产生*m*/z 103.054 5[M+H-HCOOH-NH₃]⁺的碎片离子。结合文献参考^[34],推 测该化合物 25 为 L- 苯丙氨酸,可能的裂解途径见 图 19。



Fig.19 Possible fragmentation pathways of L-phenylalanine

2.1.6 其他类别化合物鉴定分析





以化合物 29 为例, 分子式为 C₁₁H₁₂O₄, *t*_R 为 12.91 min, 准分子离子峰为 *m/z* 209.080 8[M+H]⁺, 该离子峰发生裂解, 先后丢失 2 个 CH₃ 分子, 产生 得到 *m/z* 177.054 7[M+H-2CH₃]⁺; 准分子离子峰发 生裂解, 先后丢失 1 个 CH₃ 分子、1 个中性 CO₂ 分子, 产生 *m/z* 149.059 7[M+H-CH₃-CO₂]⁺ 的碎片离子, 该 碎片离子继续脱去1个CH₃分子,产生*m*/*z*134.0363 [M+H-CH₃-CO₂-CH₃]⁺的碎片离子。结合文献参 考^[37],推测该化合物29为阿魏酸甲酯,可能的裂 解途径见图20。

2.2 荔枝叶不同极性部位对α-葡萄糖苷酶、 α-淀粉酶抑制率的测定结果

2.2.1 荔枝叶不同极性部位对α-葡萄糖苷酶的抑制率和IC₅₀测定

不同极性部位对 α- 葡萄糖苷酶活性均有一定 抑制作用,在本实验的样品质量浓度范围内,呈现 一定的量效关系。抑制活性的强弱为乙酸乙酯萃 取相>正丁醇萃取相>乙醇提取物>石油醚萃取 相>水萃取相,IC₅₀分别为54.50、78.80、116.20、 160.00、238.40 μg/mL,实验结果见表2。由表1可知, 乙酸乙酯萃取相、正丁醇萃取相、乙醇萃取相含有 成分多为黄酮类及有机酸类成分。有研究表明黄酮 含量与其体外降血糖活性呈显著正相关系^[39],且黄 酮类成分更易溶于乙酸乙酯^[40],黄酮类成分主要富 集于乙酸乙酯萃取相,故乙酸乙酯萃取相抑制 α- 葡 萄糖苷酶活性最强。荔枝叶对 α- 葡萄糖苷酶活性的 抑制结果与龙眼叶的体外降血糖实验结果相比,前 者的乙酸乙酯萃取相和正丁醇萃取相较后者的对 α-葡萄糖苷酶活性的抑制程度弱,前者的水萃取相较 后者的对 α-葡萄糖苷酶活性的抑制程度强^[41]。综上 所述,荔枝叶化学成分对 α-葡萄糖苷酶活性具有较 好的抑制能力。

2.2.2 荔枝叶不同极性部位对α-淀粉酶的抑制率 和ICso测定

α- 淀粉酶对荔枝叶不同极性部位均有一定的敏 感度,各个极性部位随着样品质量浓度的增大,抑 制α- 淀粉酶活性的作用也逐渐增强,表现为:乙 酸乙酯萃取相>正丁醇萃取相>乙醇萃取相>石油 醚萃取相>水萃取相,IC₅₀分别为122.20、158.60、 231.90、327.40、1 246.00 μg/mL,实验结果见表3。 同 2.2.1 项,由表1可得黄酮类成分主要分布在乙 酸乙酯萃取相、正丁醇萃取相和乙醇萃取相,黄酮 类成分更易富集于乙酸乙酯,且黄酮类成分是体外 降血糖活性的主要药效物质^[39,40]。另外荔枝叶与橡 子仁萃取物对α-淀粉酶活性抑制强弱相比,荔枝叶 的乙酸乙酯萃取相、正丁醇萃取相、水萃取相对α-淀粉酶活性抑制程度均比橡子仁同种萃取相对α-淀 粉酶活性抑制程度强^[42]。由此可得,荔枝叶化学 成分对α,淀粉酶活性具有较好的抑制能力。

表 2 荔枝叶不同极性部位对α-葡萄糖苷酶的抑制率及IC₅₀ Table 2 Inhibitory rate and IC₅₀ of different polar parts of the leaves of *Litchi chinensis* Sonn on α-glucosidase

样口		IC /(ug/mI)					
17-00	200 µg/mL	400 µg/mL	600 µg/mL	800 µg/mL	$1 \ 000 \ \mu g/mL$	1C ₅₀ (µg/IIIL)	
乙醇	60.61 ± 0.25	66.84 ± 0.70	70.34 ± 0.41	77.03 ± 1.57	84.55 ± 1.64	116.20	
石油醚	55.69 ± 0.98	61.21 ± 0.62	66.20 ± 0.76	72.06 ± 1.00	80.10 ± 0.14	160.00	
乙酸乙酯	76.77 ± 0.68	80.08 ± 0.71	86.08 ± 1.80	91.32 ± 0.88	96.26 ± 2.16	54.50	
正丁醇	69.68 ± 1.24	74.66 ± 0.79	81.73 ± 0.73	87.58 ± 1.96	91.40 ± 1.43	78.80	
水部位	50.16 ± 0.23	53.10 ± 0.71	60.55 ± 0.35	65.34 ± 1.05	70.88 ± 1.21	238.40	
阿卡波糖	85.20 ± 0.35	89.54 ± 0.75	93.62 ± 0.50	94.80 ± 1.98	99.82 ± 2.20	3.80	

表 3 荔枝叶不同极性部位对α-淀粉酶的抑制率及IC₅₀

Table 3 Inhibition rate and IC ₅₀ of different polar parts of the leaves of <i>Litchi chinensis</i> Sonn on α -amylase												
· 1곳 ㅁ												
个十口口	200 µg/mL	400 µg/mL	600 µg/mL	800 µg/mL	1 000 µg/mL	$- 1C_{50}/(\mu g/mL)$						
乙醇	49.68 ± 1.09	58.08 ± 0.32	61.37 ± 1.30	70.36 ± 0.54	79.18 ± 0.70	231.90						
石油醚	39.37 ± 0.20	55.86 ± 0.78	59.93 ± 0.68	68.37 ± 0.30	76.95 ± 0.56	327.40						
乙酸乙酯	60.33 ± 0.24	70.21 ± 0.16	76.34 ± 0.58	79.68 ± 0.04	86.44 ± 0.20	122.20						
正丁醇	55.37 ± 1.36	68.74 ± 0.37	71.98 ± 0.46	78.69 ± 0.10	85.15 ± 0.97	158.60						
水部位	23.77 ± 1.87	27.57 ± 0.70	37.10 ± 0.66	42.92 ± 1.35	46.85 ± 1.16	1246.00						
阿卡波糖	70.43 ± 1.61	81.60 ± 0.58	88.13 ± 0.49	91.72 ± 0.80	98.62 ± 0.94	5.50						

3 结论

现代食品科技

本研究首先利用 UPLC-Q-Orbitrap HRMS 的技 术、通过对照品比对及结合主要碎片离子信息、参 考文献等从荔枝叶乙醇提取物中鉴定出 11 个化合 物,乙酸乙酯萃取相 10 个,石油醚萃取相 6 个, 正丁醇萃取相 18 个,水萃取相 1 个和水煎液提取 物 3 个化合物;其中没食子酸、右旋奎宁酸在乙醇 萃取相、石油醚萃取相、正丁醇萃取相中都有发现。 乙醇萃取相、乙酸乙酯萃取相和正丁醇萃取相中发 现了 3 个共有成分(山柰苷、山柰酚-7-O-β-D-葡 萄糖苷、表儿茶素)。山柰酚为4 种有机溶剂萃取 相共有化合物。揭示了黄酮及其苷类化合物、原花 青素类、含氮类、香豆素类、糖苷类、有机酸类化 合物为荔枝叶的化学物质基础。

其次,本文以 a-葡萄糖苷酶、a-淀粉酶为研究 对象比较荔枝叶各不同极性部位体外降血糖活性的 强弱,实验结果均显示乙酸乙酯萃取相的体外抑制 两种酶是最强,IC₅₀分别为54.50、122.20µg/mL。其次 是正丁醇萃取相,IC₅₀各为78.80、158.60µg/mL, 最弱的部位则是水萃取相,IC₅₀分别为238.40、 1246.00µg/mL。初步阐明原儿茶酸、木犀草苷、 表儿茶素、山柰酚等成分可能是荔枝叶乙酸乙酯萃 取相发挥体外降血糖活性作用的药效物质基础。此 外,荔枝叶不同极性部位的体内降血糖药效结果与 体外药效结果是否一致,后期还需要通过实验进一 步探究。

本实验的结果对于揭示荔枝叶降血糖的药效物 质基础提供了一定的科学依据,这些为后续荔枝叶 的质量控制研究及不同极性部位的进一步深入研究 奠定了前期基础。

参考文献

- [1] 国家中医药管理局《中华本草》编委会编.中华本草13 卷[M].上海:上海科学技术出版社,1999:119.
- [2] 陈厚彬,苏钻贤.2021年全国荔枝生产形势分析[J].中国 热带农业,2021,2:5-18.
- [3] 黄绍军.荔枝叶化学成分的研究[D].桂林:广西师范大 学,2005.
- [4] 温玲蓉.荔枝叶活性成分鉴定及其生物活性研究[D].广 州:华南理工大学,2013.
- [5] BASRA S E, SHARMA R M, GOMES A. Antiinflammatory effect of petroleum ether extract of leaves of *Litchi chinensis* gaertn. (Sapindaceae) [J]. Journal of Ethnopharmacology, 1996, 54(1): 1-6.

- [6] 陈箭.松针荔枝叶袋泡茶及其加工方法:中国, CN201310524827[P].2014-03-05.
- SRIVASTAVA V, VISWAKARMA B, DEEP P, et al. A pytopharmacological review of *Litchi chinensis* [J]. International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research, 2018, 51(1): 58-65.
- [8] JARALD E, JOSHI S B, JAIN D C. Diabetes and herbal medicines [J]. Iranian Journal of Pharmacology & Therapeutics, 2008, 7(1): 97-106.
- [9] 沈威.柑橘黄酮对血糖的调节及其作用机制研究[D].上 海:华东理工大学.2013.
- [10] 林宝妹,洪佳敏,邱珊莲,等.嘉宝果果皮提取物体外降糖 活性研究[J].南方农业学报,2020,51(2):376-384.
- [11] CHINENVE S, YOUNG E E. Isolated postprandial hyperglycemia in type 2 diabetic patients in a nigerian tertiary health center [J]. Indian Journal of Endocrinology and Metabolism, 2012, 16(4): 604-608.
- [12] 李丹,李爱平,李科,等、液质联用技术在中药化学成分 定性分析中的研究进展[J].药物评价研究,2020,43(10):
 2112-2119.
- [13] 龚凌霄,曹文燕,张英,等.青稞麸皮提取物抑制α-葡萄糖 苷酶活性研究及成分分析[J].食品科学,2017,38(6):179-184.
- [14] 伍城颖,吴启南,王红,等. 芡种皮多酚提取物体外抑制 α-葡萄糖苷酶和α-淀粉酶活性研究[J].食品工业科技,
 2015,36(16):91-94,99.
- [15] 韦玮,张萌,周江煜,等.UPLC-Q-Exactive四级杆-静电场 轨道阱高分辨质谱联用快速分析瑶药黄红钻的成分[J]. 世界科学技术-中医药现代化,2020,22(11):3928-3935.
- [16] 任慧,崔小敏,胡静,等.秦岭岩白菜根茎化学成分的 UHPLC-Q Exactive Focus MS/MS分析[J].中国实验方剂 学杂志,2021,27(9):118-128.
- [17] CHEN H F, LI M L, ZHANG C, et al. Isolation and identification of the anti-oxidant constituents from *Loropetalum chinense* (R. Brown) Oliv. based on UHPLC-Q-TOF-MS/MS [J]. Molecules, 2018, 23(7): 1720.
- [18] 郑娟梅,王海波,郑美玲,等.UPLC-Q-Orbitrap HRMS四级 杆/静电场轨道阱高分辨质谱仪在复方扶芳藤合剂中的 定性应用[J].药物分析杂志,2020,40(5):889-899.
- [19] 张波泳,江振作,王跃飞,等.UPLC/ESI-Q-TOF MS法 分析鲜地黄、生地黄、熟地黄的化学成分[J].中成 药,2016,38(5):1104-1108.
- [20] 于雪娥,秦建平,李家春,等.基于UPLC/Q-TOF-MS/MS技 术快速分析淫羊藿总黄酮胶囊中的化学成分[J].中国中 药杂志,2016,41(24):4587-4597.
- [21] 黄光强,梁洁,韦金玉,等.基于UPLC-Q-Orbitrap HRMS技术的龙眼叶降血糖有效部位化学成分分析[J].中国实验方剂学杂志,2021,27(6):127-138.
- [22] 李伟,冯育林,黎田儿,等.UPLC-Q-TOF/MS技术结合诊

断离子方法快速分析连钱草中黄酮类化合物[J].质谱学报,2016,37(6):504-516.

- [23] 雒晓梅,宿美凤,常晓燕,等.基于LC-MS联用的杜仲主要 化学成分定性及定量分析[J].中国现代中药,2019,21(8): 1029-1040.
- [24] 石典花,戴衍朋,王丽凤,等.基于UHPLC-QTOF-MS/MS 辨识的侧柏叶炒炭前后化学成分分析[J].中国实验方剂 学杂志,2021,27(8):107-116.
- [25] 孟晓伟,朱清,张妮,等.基于UPLC-Q-TOF-MS/MS技术快速鉴定降香中化学成分[J].中国实验方剂学杂志,2020, 26(10):107-118.
- [26] 郭顺悦.红花蜜和五倍子蜜中特征性成分鉴定及指纹图 谱建立[D].北京:中国农业科学院,2020.
- [27] SERMUKHAMEDOVA O, WOJTANOWSKI K K, WIDELSKI J, et al. Metabolic profile of and antimicrobial activity in the aerial part of *Leonurus turkestanicus* V. I. Krecz. et kuprian. from Kazakhstan [J]. Journal of Aoac International, 2017, 100(6): 1700-1705.
- [28] 杨放晴,何丽英,杨丹,等.不同陈化时间广陈皮中黄酮类 成分的UPLC-Q-Orbitrap HRMS分析[J].中国实验方剂 学杂志,2021,27(12):125-132.
- [29] 姬瑞芳,全庆华,郭晓宇,等.UPLC-LTQ-Orbitrap-MS法快 速分析鬼箭羽中的化学成分[J].质谱学报,2018,39(5): 540-551.
- [30] 肖观林,江洁怡,李素梅,等.基于UPLC-Q-TOF-MS/MS 技术的布渣叶化学成分分析[J].中国实验方剂学杂志, 2021,27(3):138-148.
- [31] 王晴,卢志威,刘月红,等.UPLC-Q-TOF/MS~E结合诊断 离子过滤方法快速分析大黄中酚类成分[J].中国中药杂 志,2017,42(10):1922-1931.
- [32] 张玉,董文婷,霍金海,等.基于UPLC-Q-TOF-MS技术的广 地龙化学成分分析[J].中草药,2017,48(2):252-262.

- [33] 霍志鹏,王玉,周水平,等.黄连生物碱成分的HPLCDADMS 分析[J].天津药学,2016,28(2):8-12.
- [34] 陈宏昌,魏文峰,霍金海,等.UPLC-Q-TOF-MS/MS分析刺 五加叶的化学成分[J].中药材,2016,39(7):1536-1540.
- [35] INAMADUGU J K, DAMARAMADUGU R, MULLANGI R, et al. Simultaneous determination of niacin and its metabolites-nicotinamide, nicotinuric acid and N-methyl-2-pyridone-5-carboxamide-in human plasma by LC-MS/MS and its application to a human pharmacokinetic study [J]. Biomedical Chromatography, 2010, 24(10): 1059-1074.
- [36] 秦伟瀚,阳勇,李卿,等.基于UPLC-Q-TOF-MS分析尼泊 尔产虫草化学成分[J].中国新药杂志,2019,28(13):1574-1581.
- [37] 李郭帅,马阳,耿婷,等.UPLC-Q-TOF-MS/MS分析复方 南星止痛膏化学成分[J].中国中药杂志,2019,44(2):298-307.
- [38] 施怀生,毕小凤,史宪海.UPLC-Q-Exactive四极杆-静电 场轨道阱高分辨质谱联用分析黄芪根及其茎叶中黄酮 和皂苷类成分[J].世界中西医结合杂志,2018,13(3):357-361,365.
- [39] 李榕娣,庄远杯,魏爱红,等.不同蕨菜制品醇提物体外抗
 氧化及降血糖活性研究[J].食品工业科技,2021,42(19):
 56-63.
- [40] 苏新芳,闫晓荣,闫桂琴.接骨木叶黄酮提取工艺及体外 抗氧化活性研究[J].食品工业科技,2016,37(16):242-247.
- [41] 梁洁,麦嘉妮,徐晖,等.龙眼叶抗氧化和抑制α-葡萄糖 苷酶活性的谱效关系研究[J].中药材,2019,42(6):1328-1333.
- [42] 梁宗瑶,魏园园,任维维,等.橡子仁萃取物成分分析及对 a-淀粉酶、a-葡萄糖苷酶的抑制作用[J].食品工业科 技,2021,42(17):47-55.