野菊花中总多糖提取条件的研究

吴明侠¹, 崔永霞¹, 王晶娟², 张贵君^{2*}(1.河南中医学院, 郑州 450008; 2.北京中医药大学, 北京 100102)

摘要:目的 研究野菊花总多糖的提取条件,并测定不同产地野菊花水煎剂中总多糖的含量。方法 采用苯酚-硫酸法测定总多糖含量,并对多糖显色方式进行优选。结果 野菊花中总多糖回收率为100.3%,RSD为1.19%,不同产地野菊花中总多糖含量存在差异。结论 该方法准确、快速、重复性好,可用于测定野菊花中总多糖的含量。

关键词:野菊花;多糖;苯酚-硫酸法

中图分类号: R284.2

文献标志码: A

文章编号: 1007-7693(2011)02-0133-04

Study on Extraction of Total Polysaccharides in Chrysanthemi Indici Flos

WU Mingxia¹, CUI Yongxia¹, WANG Jingjuan², ZHANG Guijun^{2*}(1.Henan College of Traditional Chinese Medicine, Zhengzhou 450008, China; 2.Beijing University of Chinese Medicine, Beijing 100102, China)

ABSTRACT: OBJECTIVE To study on extraction of total polysaccharides in Chrysanthemi Indici Flos. And determine total polysaccharides in water extraction of Chrysanthemi Indici Flos from various habitats. **METHODS** Total polysaccharides were determined with phenol-sulfuric acid method and orthogonal test was used to select the best coloration. **RESULTS** Recovery of total polysaccharides was 100.3%, RSD was 1.19%, there was difference among Chrysanthemi Indici Flos from various habitats. **CONCLUSION** The method is accurate, repeatable and suitable to determine total polysaccharides in water extraction of Chrysanthemi Indici Flos.

KEY WORDS: Chrysanthemi Indici Flos; polysaccharides; phenol-sulfuric acid method

野 菊 花 为 菊 科 植 物 野 菊 Chrysanthemum indicum L.的干燥头状花序,具清热解毒之功效,用于疔疮痈肿、头痛眩晕、目赤肿痛^[1]。目前多是对野菊花中黄酮类成分进行研究。近年来有报道认为野菊花多糖也是其主要活性成分之一,有增强免疫力、防衰老等多方面的药理作用^[2]。而关于野菊花中总多糖含量的测定未见报道,故本研究以野菊花中总多糖为指标,对野菊花水煎剂的提取条件进行了探讨,并对不同产地野菊花中的总多糖含量进行了测定。

基金项目:河南中医学院博士科研基金(BSJJ2009-11)

作者简介: 吴明侠, 女, 博士, 副教授 Tel: 13613801926

Tel: 13501027481 E-mail: guijunzhang@163.com

1 仪器与试药

TU-1810 紫外可见分光光度计(北京普析通用 仪器有限公司); METTLER AE240 型电子分析天平。葡萄糖对照品(分析纯,批号: 20050805,上海化学试剂厂); 其他试剂均为分析纯。野菊花由北京中医药大学张贵君教授鉴定为菊科植物野菊 Chrysanthemum indicum L.的干燥头状花序。

2 方法与结果

- 2.1 野菊花总多糖测定条件的研究
- 2.1.1 苯酚液的配制 取苯酚 100 g, 加铝片 0.1 g

E-mail: mxwu711@163.com *通信作者: 张贵君, 男, 教授, 博导

和碳酸氢钠 0.05 g, 常压蒸馏, 收集 182 ℃馏分。 称取该馏分 5 g, 置 100 mL 量瓶中,加水稀释至 刻度,摇匀后,滤过至棕色试剂瓶中,得 5%苯酚液,置冰箱中储存备用。

2.1.2 葡萄糖对照品溶液的配制 精密称取干燥至恒重的无水葡萄糖对照品 26.21 mg,置 250 mL量瓶中,加水溶解后稀释至刻度,制成葡萄糖对照品溶液。

2.1.3 多糖显色方式的优选 多糖的含量测定方法中以苯酚-硫酸法最常用,并且常以葡萄糖为对照,其文献所报道的显色方式不尽一致^[3-7]。为此,笔者综合文献报道,采用正交试验法对该显色方式进行了优选。设计 5%苯酚(A)、浓硫酸的用量(B)、水浴时间(C)3 个因素,每个因素取 3 个水平,选用 L₉(3⁴)正交表进行试验因素水平见表 1。

取安徽金寨野菊花样品 20 g,精密称定,加适量水浸泡 10 min,煎煮 2 次,每次 20 min,滤过,滤渣用水洗涤 2 次,合并水提液,浓缩至 250 mL,精密量取 1 mL,置 100 mL 量瓶中,加水至刻度,摇匀,作为样品液。精密量取样品液 2 mL,置 25 mL 量瓶中,按正交表中方法显色,测定 490.5 nm 波长处的吸光度,以多糖含量为评价指标。结果见表 2,方差分析见表 3。

表1 因素水平表

Tab 1 The factors and levels

| 水平 | 因素 | | | | |
|----|------------|------------|-------------|--|--|
| 71 | A(苯酚用量/mL) | B(浓硫酸量/mL) | C(水浴时间/min) | | |
| 1 | 1.0 | 5.0 | 10 | | |
| 2 | 1.4 | 7.5 | 15 | | |
| 3 | 1.8 | 10.0 | 20 | | |

表2 正交试验结果

Tab 2 The results of orthogonal test

| 试验号 | A (苯酚用量) | B (浓硫酸量) | C (水浴时间) | D (误差) | 多糖含量/% |
|-------|-------------|-------------|-------------|-----------|--------|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 11.17 |
| 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 11.25 |
| 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 12.11 |
| 4 | 2 | 1 | 2 | 3 | 10.77 |
| 5 | 2 | 2 | 3 | 1 | 11.06 |
| 6 | 2 | 3 | 1 | 2 | 11.95 |
| 7 | 3 | 1 | 3 | 2 | 10.72 |
| 8 | 3 | 2 | 1 | 3 | 11.24 |
| 9 | 3 | 3 | 2 | 1 | 11.98 |
| K_1 | 34.53 | 32.66 | 34.36 | 34.21 | |
| K_2 | 33.78 | 33.55 | 34.00 | 33.92 | |
| K_3 | 33.94 | 36.04 | 33.89 | 34.12 | |
| R | 0.25 | 1.13 | 0.16 | 0.10 | |

表3 方差分析

Tab 3 Analysis of variance

| 方差来源 | 离差平方和 | 自由度 | 均方 | F 值 |
|---------|---------|-----|---------|---------|
| A(苯酚量) | 0.104 0 | 2 | 0.052 0 | 7.081 7 |
| B(浓硫酸量) | 2.046 3 | 2 | 1.023 1 | 139.3 1 |
| C(水浴时间) | 0.040 3 | 2 | 0.020 1 | 2.742 8 |
| D (误差) | 0.014 7 | 2 | 0.007 3 | 1.000 0 |

注: $F_{0.01}(2, 2)=99$, $F_{0.05}(2, 2)=19$

Note: $F_{0.01}(2, 2)=99$, $F_{0.05}(2, 2)=19$

可见,因素作用主次为 B>A>C,直观分析其最佳显色条件组合为 A₁B₃C₁。由方差分析结果可见,B 因素对多糖含量大小的影响具有极显著意义,因其为最高水平,故对其进行单因素考察。精密量取样品液 2 mL,各加 5%苯酚液 1.0 mL,混匀,精密加入适量浓硫酸,振摇后放置 10 min,置 40 ℃水浴中保温 10 min,立即转入冷水浴中冷却至室温,照分光光度法在 490.5 nm 波长处测定吸光度。结果见表 4。

表 4 浓硫酸用量单因素考察结果

Tab 4 The results of sulfuric acid amount

| | 试验号 | 浓硫酸用量/mL | 多糖含量/% |
|----------|-----|----------|--------|
| 4 | 1 | 10.0 | 10.27 |
| | 2 | 12.5 | 11.77 |
| <u>'</u> | 3 | 15.0 | 11.16 |
| | | | |

综上所述,优选显色方式为:取待测溶液,加入 5%苯酚液 1.0 mL,混匀,精密加入浓硫酸 12.5 mL,振摇后放置 10 min,置 40 ℃水浴中保温 10 min,立即转入冷水浴中冷却至室温,照分光光度法在 490.5 nm 波长处测定吸光度。

2.1.4 测定波长的选择 准确移取一定量的葡萄糖对照品溶液置于 25 mL 量瓶中,加入新配制的 5%苯酚液 1.0 mL,混匀,精密加入 12.5 mL 浓硫酸,振摇后放置 10 min,置 40 ℃水浴中保温 10 min,立即转入冷水浴中冷却至室温,在不同波长下考察最大吸光度。结果在 490.5 nm 处有最大吸收。故选定测定波长为 490.5 nm。

2.1.5 标准曲线的绘制 分别精密吸取葡萄糖对照品溶液 0.6, 1.2, 1.8, 2.4 和 3.0 mL 置 25 mL 量瓶中, 然后依次精密加入 2.4, 1.8, 1.2, 0.6 和 0.0 mL 蒸馏水, 再各加 5%苯酚液 1.0 mL, 混匀,精密加入 12.5 mL 浓硫酸,振摇后放置 10 min,置 40 ℃水浴中保温 10 min,立即转入冷水浴中冷却至室温,照分光光度法在 490.5 nm 处测定吸光度,以对照品溶液浓度为横坐标,吸光度为纵坐标,绘制标准曲线。线性回归方程为 Y=52.424X—

0.005 1, r=0.999 4.

2.2 野菊花总多糖提取条件的优选

2.2.1 正交试验方法设计 以安徽金寨野菊花为样品,采用正交设计试验,对煎煮次数、煎煮时间、加水量进行条件优选,用 L₉(3⁴)正交表安排试验,因素水平表见表 5。

表 5 多糖提取条件因素水平表

Tab 5 The factors and levels about extraction of total polysaccharides

| 1 3 | | | | | |
|-----|---------|-------------|----------|--|--|
| 水平 | 因素 | | | | |
| 714 | A(煎煮次数) | B(煎煮时间/min) | C(加水量/倍) | | |
| 1 | 2 | 30 | 10 | | |
| 2 | 3 | 40 | 15 | | |
| 3 | 3 | 50 | 20 | | |

2.2.2 多糖提取方法研究 取安徽金寨野菊花样品 9 份,每份约 20 g,精密称定,加适量水浸泡 10 min,按正交试验表进行煎煮,滤过,残渣用水洗涤 2 次,合并水提液,浓缩至 250 mL,精密量取 1 mL,置 100 mL量瓶中,加水至刻度,摇匀,作为样品液。

精密量取样品液 2.0 mL,置 25 mL量瓶中,接"2.1.4"项下方法自"加入新配制的 5%苯酚液 1.0 mL……"起操作,测定吸光度,按回归方程计算多糖含量。结果见表 6,方差分析见表 7。

表 6 总多糖提取条件正交试验

Tab 6 The orthogonal test about extraction of total polysaccharides

| porysaec | Jiidi idos | | | . | |
|----------|------------|--------|-------|----------|--------|
| 试验号 | A | В | C | D | 多糖含量/% |
| 瓜娅 与 | (煎煮次数) | (煎煮时间) | (加水量) | (误差) | 多储占里/% |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10.41 |
| 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 11.38 |
| 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 12.76 |
| 4 | 2 | 1 | 2 | 3 | 12.46 |
| 5 | 2 | 2 | 3 | 1 | 13.48 |
| 6 | 2 | 3 | 1 | 2 | 10.69 |
| 7 | 3 | 1 | 3 | 2 | 13.79 |
| 8 | 3 | 2 | 1 | 3 | 10.70 |
| 9 | 3 | 3 | 2 | 1 | 12.90 |
| K_1 | 34.55 | 36.66 | 31.80 | 36.79 | |
| K_2 | 36.63 | 35.56 | 36.74 | 35.86 | |
| K_3 | 37.39 | 36.35 | 40.03 | 35.92 | |
| R | 0.95 | 0.37 | 2.74 | 0.31 | |

表7 方差分析

Tab 7 Analysis of variance

| | - | | | |
|--------|----------|-----|---------|---------|
| 方差来源 | 离差平方和 | 自由度 | 均方 | F 值 |
| A(次数) | 1.441 1 | 2 | 0.720 5 | 7.979 3 |
| B(时间) | 0.214 5 | 2 | 0.107 2 | 1.187 5 |
| C(加水量) | 11.440 1 | 2 | 5.720 0 | 63.345 |
| D(误差) | 0.180 6 | 2 | 0.090 3 | 1.000 0 |

注: $F_{0.01}(2, 2)=99$, $F_{0.05}(2, 2)=19$ Note: $F_{0.01}(2, 2)=99$, $F_{0.05}(2, 2)=19$ 从正交试验结果中可见,各因素影响的顺序依次为 C>A>B,最佳因素为 $A_3B_1C_3$,即加 20 倍水,煎煮 3 次,每次 30 min,各因素均无极显著性影响。从节约时间考虑确定为煎煮 2 次;对煎煮时间、加水量进行单因素考察。

煎煮时间考察: 取安徽金寨野菊花样品约 20 g,精密称定,加 20 倍水浸泡 10 min,煎煮 2 次,滤过,滤渣用水洗涤 2 次,合并水提液,按上述含量测定方法测定其中多糖含量,结果见表 8。根据结果,选择采用煎煮 30 min。

表8 煎煮时间考察

Tab 8 Investigation on time of decoction

| 组别 | 样品量/g | 煎煮时间/min | 总多糖含量/% |
|----|----------|----------|---------|
| 1 | 20.002 1 | 20 | 12.77 |
| 2 | 20.000 6 | 30 | 13.22 |

加水量考察:取安徽金寨野菊花样品约 20 g,精密称定,加适量水浸泡 10 min,煎煮 2 次,每次 30 min,滤过,滤渣用水洗涤 2 次,合并水提液,按上述含量测定方法测定其中多糖含量,结果见表 9。可见,加 25 倍量水与 30 倍量水结果差别不大,故选择加 25 倍量水。

表9 加水量考察

Tab 9 Investigation on amount of water

| 试验号 | 样品量/g | 加水量/倍 | 总多糖含量/% |
|-----|----------|-------|---------|
| 1 | 20.138 2 | 20 | 13.17 |
| 2 | 20.013 4 | 25 | 13.36 |
| 3 | 20.017 3 | 30 | 13.41 |

综上所述,最终确定水煎煮工艺最佳条件为:加 25 倍量水,煎煮 2 次,每次 30 min。

- 2.3 不同产地野菊花中总多糖的含量测定
- 2.3.1 供试品溶液的制备 取安徽金寨野菊花样品约2g,精密称定,加25倍量水浸泡10 min,煎煮2次,每次30 min,滤过,残渣用水洗涤2次,合并水提液,浓缩至100 mL,精密量取1 mL,置10 mL量瓶中,加水至刻度,摇匀,作为供试品溶液。
- 2.3.2 稳定性试验 精密吸取供试品溶液 1.0 mL,置 25 mL量瓶中,显色后每隔 30 min 测定吸光度。结果样品在 0,30,60,90,120 min 内吸光度 RSD 为 1.75%。表明样品在 120 min 内稳定。2.3.3 重复性试验 精密称取安徽金寨产野菊花 2 g,共称 5 份,按"2.3.1"项下方法制备供试品溶液。精密吸取供试品溶液 1 mL,置 25 mL量瓶中,显色后测定吸光度,按回归方程计算含量,

RSD 为 1.69%。

- **2.3.4** 仪器精密度试验 精密量取葡萄糖对照品 溶液 1.8 mL,置 25 mL量瓶中,显色后测定吸光度 5次,RSD 为 1.47%。
- 2.3.5 回收率试验 取安徽金寨产野菊花 1 g,精密称定,加入葡萄糖对照品适量,按"2.3.1"项下方法制备供试品溶液。精密吸取供试品溶液 1 mL,置 25 mL 量瓶中,按"2.1.4"项下方法自"加入新配制的 5%苯酚液 1.0 mL·····"起操作,测定吸光度,计算回收率。平均回收率为 100.3%,RSD 为 1.19%(n=5)。
- 2.3.6 不同产地野菊花水煎剂中总多糖的含量测定 取不同产地野菊花样品 2 g,精密称定,按照"2.3.1"项下方法制备供试品溶液。精密吸取供试品溶液 1 mL,置 25 mL 量瓶中,显色后测定吸光度,按回归方程计算含量。结果见表 10。

表 10 不同产地野菊花水煎剂中总多糖的含量测定(n=3) Tab 10 The content of total polysaccharides in Chrysanthemi Indici Flos from various habitats(n=3)

| - J | | | | , , | |
|----------|-------|---------|-------|-------|---------|
| 产地 _ | 总 | 总多糖含量/% | | | RSD/% |
| , , , , | 1 | 2 | 3 | . 平均值 | RSD/ /0 |
| 平顶山 | 10.16 | 9.86 | 9.92 | 9.98 | 1.59 |
| 四川 | 11.31 | 11.26 | 10.92 | 11.16 | 1.90 |
| 安徽金寨 | 10.44 | 10.73 | 10.81 | 10.66 | 1.83 |
| 安徽亳州 | 13.43 | 13.28 | 13.02 | 13.24 | 1.57 |
| 江苏南京 | 16.89 | 17.23 | 16.63 | 16.92 | 1.78 |
| 江苏连云港 | 14.25 | 14.41 | 14.10 | 14.25 | 1.09 |
| 湖北汉口 | 14.13 | 14.51 | 14.32 | 14.32 | 1.33 |
| 广西 | 13.85 | 14.31 | 13.93 | 14.03 | 1.75 |
| 河北 | 14.38 | 14.01 | 14.16 | 14.18 | 1.31 |
| 阜阳青山(采集) | 6.45 | 6.30 | 6.22 | 6.32 | 1.85 |
| 阜阳梅山(采集) | 6.73 | 6.49 | 6.63 | 6.62 | 1.82 |
| 阜阳古碑(采集) | 6.94 | 6.75 | 6.83 | 6.84 | 1.39 |

3 讨论

笔者对野菊花的水提取工艺进行了正交试验,最终确定为加 25 倍量水浸泡 10 min,煎煮 2次,每次 30 min。显色方法采用苯酚硫酸法,该法显色稳定,重复性及精密度均较好。

结果表明,不同产地野菊花中总多糖的含量存在着差异。青山、梅山、古碑的野菊花为采集后直接晒干制成,其他市售野菊花则是炒制后再晒干,结果未经炒制的野菊花中总多糖含量明显较低,可见不同炮制方法对多糖含量有较大影响,有待进一步研究。

REFERENCES

- [1] Ch.P(2005)Vol I (中国药典 2005 年版.一部) [S]. 2005: 219.
- [2] LI G R. Extraction and effect on reactive oxygen species free radicals of CIP [J]. China Public Health(中国公共卫生), 2002, 18(3): 269-270.
- [3] WANG Z J, DAI B, WANG F M. Microwave technique extraction and determination of total flavonoids and polysaccharides in Lysimachia Christinae Hance [J]. Chin J Mod Appl Pharm(中国现代应用药学), 2008, 25(7): 621-622.
- [4] ZHOU W L, TONG L B. Determination of polysaccharides in Kangke capsules by phenol-sulfuric acid method [J]. Lishizhen Med Mater Med Res(时珍国医国药), 2001, 12(7): 595-596.
- [5] XU L C. Determination of total polysaccharides in Radix Cynanchi Auriculati which are cultivated in Tai mountain [J]. Shandong J Tradit Chin Med(山东中医杂志), 2008, 27(3): 193-195.
- [6] MAO L Z, XU Y F, TANG H F. Determination of polysaccharide in Tianci capsule [J]. Chin Tradit Herb Drugs(中草药), 2001, 32(3): 215-216.
- [7] XIE X L, HE B, YU H Q, et al. Analysis on contents of flavonoids and polysaccharides in *Urtica dioica* L. and its different processed products [J]. Lishizhen Med Mater Med Res(时珍国医国药), 2008, 19(9): 2249-2251.

收稿日期: 2010-05-11