Dec. 2006

文章编号: 1007-1032(2006)06-0665-03

# 马铃薯中龙葵素的提取方法

张 薇 ి,熊兴耀 b,李 霞 å

(湖南农业大学 a.理学院; b.园艺园林学院, 湖南 长沙 410128)

摘 要:采用紫外比色法分别测定了用乙醇法、乙醇-乙酸法和混合溶剂法提取的马铃薯中龙葵素的提取率、回收率,结果表明乙醇-乙酸法的提取率和回收率最高,分别为100%和94.3%.用液质联用分析法分别对用乙醇法、乙醇-乙酸法和混合溶剂法提取的龙葵素进行了定量测定.结果表明乙醇-乙酸法是提取龙葵素的最佳方法.

关键词:马铃薯;龙葵素;提取

中图分类号: S632

文献标识码: A

## **Extraction and Analysis of Solanine in Potato**

ZHANG Wei<sup>a</sup>, XIONG Xing-yao<sup>b</sup>, LI Xia<sup>a</sup>

(a.College of Sciences; b.College of Horticulture and Landscape, HNAU, Changsha 410128, China)

**Abstract:** Using UV-colorimetry, extraction ratio and recovery ratio of solanine by way of ethyl alcohol or ethyl alcohol coupled with acetic acid and another mixed solvent from potato were determined, which were 100% and 94.3% respectively. Meanwhile, quantitative LC/MS determination of solanine were performed on these three extraction methods, which confirmed that ethyl alcohol coupled with acetic acid was the most efficient solvent for solanine extraction.

Key words: potato; solanine; extraction

马铃薯(Solanum tuberosum L.)为茄科植物,是主要的粮食作物之一<sup>[1]</sup>. 近代研究发现,马铃薯植株和块茎中普遍含有一种有异味、有毒性的甾类生物碱———类含氮的类固醇基和 1~4个单糖通过 3-O-糖苷键所组成的甾族类化合物. 文献[2]中将其统称为总糖苷生物碱(total glycoalkaloids,TGA). 由于其重要成分茄碱最早是在龙葵中发现的,而且茄碱被认为是马铃薯生物碱的惟一成分,故将马铃薯糖苷生物碱称为茄碱,又将茄碱称为龙葵素、龙葵碱或马铃薯毒素等.

长期以来,人们认为龙葵素是有毒的,但在近期的研究中,发现它与马铃薯块茎的食用方法、马铃薯自身的抗病虫能力及其遗传育种等有密切关系,也是一种重要的医药资源,能抑制消化道肿瘤细胞的增殖,对胃癌、直肠癌有抑制作用,因而具有良好的开发、利用前景<sup>[3]</sup>. 其结构和组成见图 1 和表 1.

## 1 材料与方法

#### 1.1 材料

马铃薯购于湖南长沙市马王堆农贸市场(做发

收稿日期: 2006-07-13

基金项目: 国家科技攻关计划引导项目(2005BA531C) 作者简介: 张 薇(1962-), 女, 江苏南京人, 湖南农业大学副教授.

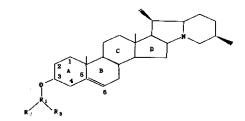


图 1 龙葵素的结构 Fig.1 The structure of solanine

表 1 龙葵素的组分 Table 1 The composition of solanine

组分	$R_1$	$R_2$	$R_3$	相对分子质量
α-茄碱	半乳糖	葡萄糖	鼠李糖	867
β-茄碱	半乳糖	葡萄糖		721
γ-茄碱	半乳糖			559
α-卡茄碱	葡萄糖	鼠李糖	鼠李糖	851
β-卡茄碱	葡萄糖	鼠李糖		705
γ-卡茄碱	鼠李糖			559

绿、发芽处理<sup>[4-5]</sup>). 龙葵素标准品 α-茄碱(纯度 ≥99.8%)购于美国 Sigma 公司.

## 1.2 仪器与试剂

试剂: 95%乙醇; 氯仿; 甲醇; 浓氨水; 浓硫酸; 冰乙酸; 1%硫酸; 1%甲醛; 1%氨水.

仪器: 磁力搅拌器; 水浴锅; 索氏脂肪提取器, 球形冷凝管;圆底烧瓶(500 mL 和 1 000 mL 各 1 个); 容量瓶(3 个 1 000 mL);高速冷冻智能离心机 CR21G

(日本日立公司生产);紫外可见分光光度计(北京瑞利仪器厂生产);减压旋转蒸发仪(上海亚荣生化仪器厂生产);电子天平(美特勒 AL204 生产).

## 1.3 龙葵素的提取与测定方法

#### 1.3.1 标准品溶液的制备

准确称取 0.050 0 g 龙葵素标准品,用 1%硫酸溶液定容至 50 mL,即得龙葵素标准品溶液.

## 1.3.2 龙葵素标准系列溶液的制备

分别取龙葵素标准溶液 0.5, 1.0, 1.5, 2.0, 2.5 mL 溶于 5 mL 的容量瓶,用 1%硫酸定容至刻度,摇匀,即得质量浓度分别为0.1,0.2,0.3,0.4,0.5 mg/mL 的龙葵素标准系列溶液.

#### 1.3.3 龙葵素粗样品的获取

取经发绿、发芽处理的马铃薯数个,以薯芽、薯皮(2~3 mm)和削皮后的薯肉为测试样品.分别将测试样品的一半在提取时加入1 mg 龙葵素标样,作为平行内标试验.

有机溶剂的种类和数量的不同,龙葵素的提取效果也不相同.利用龙葵素溶于某些有机溶剂和稀酸及遇碱沉淀的特性,在本试验中用乙醇法、乙醇一乙酸法和混合溶剂法对各样品的龙葵素进行提取并初步纯化<sup>[6]</sup>,用紫外可见分光光度计测定其含量,比较各溶剂系统的提取效果和回收率,找出提取最佳的溶剂系统.

乙醇法: 分别准确称取 40 g 马铃薯薯皮、薯肉、薯芽鲜样品,将其分别置于 500 mL 的圆底烧瓶中,用 95%乙醇回流 4 h. 冷却,过滤. 滤液旋转蒸发至浸膏状,然后用 5%硫酸溶解,过滤. 滤液用浓氨水调节 pH 值为 10~11 后离心 10 min. 取沉淀重复用 1%氨水洗涤,离心 2 次,即得粗样品.

乙醇-乙酸法(双溶剂法)<sup>[7]</sup>:分别准确称取 40 g 马铃薯薯皮、薯肉、薯芽鲜样品,将其分别置于 500 mL 的圆底烧瓶中,加入乙醇-乙酸混合液(体积比为 100:30),用磁力搅拌器搅拌 15 min,过滤.将滤液和样品装入索氏脂肪抽提器中,调节温度至55~65 ℃,水浴抽提 16 h,将滤液减压旋转回收至浸膏状,用 5%硫酸溶解残留物,过滤.滤液中加入浓氨水调节 pH 值为 10~11,冷冻离心.沉淀用 1%氨水洗涤至洗涤液澄清,取沉淀干燥,即得粗样品.

混合溶剂法: 参照 Bushway 等<sup>[8]</sup>的方法, 分别 准确称取 40 g 马铃薯薯皮、薯肉、薯芽鲜样品, 将其分别置于 500 mL 的圆底烧瓶中,加体积比为 500:300:200 的乙醇、乙腈、冰乙酸混合提取液,搅拌浸提 20 min,过滤. 残渣再用等体积的提取液浸提 2 次(时间同上),合并滤液,旋转蒸发至约 18 mL. 浓缩液加 8 mL 冰乙酸,然后用 12~20 mL 提取液将其转移至离心杯中,超声波处理 5 min,高速智能冷冻离心 20 min. 取上清液,加 80 mL 浓氨水,70 ℃水浴保温 30 min,4 ℃下静置 6~8 h,充分沉淀. 沉淀按上法洗涤 3 次后用 1%氨水洗涤,离心,洗涤,直至洗涤液澄清. 取沉淀烘干即得粗样品.

## 1.3.4 样品溶液的制备

将用上述 3 种方法提取的一定量粗样品用 1% 硫酸定容到 10 mL,摇匀,作为样品溶液.

## 1.3.5 样品分析条件及方法

紫外比色法测定方法: 龙葵素在酸性条件下与甲醛形成稳定的紫红色络合物,其含量与颜色深浅呈正相关. 取龙葵素标准溶液在 190~800 nm 处进行扫描,发现溶液在 530 nm 处有最大吸收,因此选择 530 nm 作为测定波长. 用外标法测定溶液吸光度. 从标准曲线上查出样品液龙葵素浓度,计算出龙葵素含量. 测定龙葵素时,取薯皮、薯肉及薯芽内标制备液各 1 mL,按制作标准曲线的操作步骤,以 1 mL 1%的硫酸为空白,用紫外可见分光光度计测溶液吸光度 [9].

液一质联用测定法<sup>[10]</sup>: 在 pH 值为 5 的条件下,通过测定龙葵素各组分的响应度,比较 3 种提取法的提取率高低.

## 2 结果与分析

#### 2.1 紫外比色法的测定结果

利用上述 3 种溶剂系统和测定方法,分别对马铃薯的薯芽、薯皮、薯肉 3 个样品的龙葵素进行提取和测定,结果如表 2.

表 2 结果表明,在供试的 3 种溶剂系统中,以双溶剂( $V_{\text{Zm}}:V_{\text{Zm}}=100:30$ )的提取效果最好,提取率最高. 若以此为100%计算,则混合溶剂( $V_{\text{Zm}}:V_{\text{Zm}}:V_{\text{Sm}}=500:300:200$ )的提取率在 95%以上,单溶剂的提取率为 79%以上. 内标样品的回收率也以双溶剂为最高,平均可达 94.3%. 混合溶剂的回收率平均为 89.3%. 单溶剂的回收率平均为 75%. 提取率和回收率的变化趋势是一致的.

表 2 用不同测量方法测得的龙葵素的含量、提取率和回收率 Table 2 Extraction and recovery ratio of solanine extracted by different solvent systems

材料 -	乙醇法			乙醇-乙酸法			混合溶剂法		
	含量/(mg·(100 g) <sup>-1</sup> )	提取率/%	回收率/%	含量/(mg·(100 g) <sup>-1</sup> )	提取率/%	回收率/%	含量/(mg·(100 g) <sup>-1</sup> )	提取率/%	回收率/%
薯皮	28.3	79.5	74.0	26.6	100	92.0	28.2	95.2	85.0
薯肉	6.2	86.1	75.0	6.7	100	97.0	6.9	97.1	90.0
薯芽	52.1	92.7	76.0	53.7	100	94.0	53.5	98.5	93.0

# 2.2 不同提取方法下的龙葵素样品的液一质联用 分析

取用 3 种提取方法从薯芽中提取的龙葵素晶体各 0.100 g 于小橡皮试管中,单溶剂法和双溶剂法提取得到的龙葵素晶体用 5 mL 乙醇溶解. 混合溶剂提取得到的龙葵素晶体用 5 mL 混合溶剂溶解. 根据龙葵素是生物碱的性质,在 pH 为 5 的条件下进行液一质联用分析<sup>[11]</sup>.

图 2 中各峰分别对应表 1 中龙葵素各组分的相对分子量, A, B, C 各图谱右上角的 TOF MS ES+为响应度. 一般情况下,响应度越大,各成分的含量也越大. 图 2 中 B 的响应度最大,即用乙醇一乙酸法提取的龙葵素各组分的响应度最大,所以,以乙醇一乙酸为溶剂提取的龙葵素各组分的含量最大,表明乙醇一乙酸法为提取龙葵素的最佳方法.

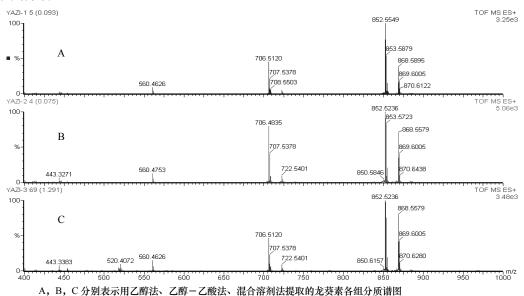


图 2 龙葵素各组分质谱图 Fig.2 The mass spectra of solanine

#### 参考文献:

- [1] 熊兴耀,刘明月,何长征.马铃薯生产实用技术[M].长沙:湖南科学技术出版社,2006.
- [2] 段光明,冯彩萍.马铃薯糖苷生物碱[J].植物生理学通讯,1992,28(6):457-461.
- [3] 段光明,刘 加,李 霞. 马铃薯糖苷生物碱的生物学作用及开发利用[J].资源开发与市场,1995,11(2):61-65.
- [4] 杨 显,王学工.马铃薯生物碱的高效液相色谱分折 [J].中国公共卫生,1995,11(3):133-134.
- [5] 李春禄. 光照与温度对马铃薯绿化及龙葵素含量的影响[J]. 马铃薯杂志, 1994, 8(2): 124-125.
- [6] 段光明, 宗 会. 不同溶剂系统对马铃薯糖苷生物碱的提取效果[J]. 植物生理学通讯. 1993, 29(5): 365-368.
- [7] Haddadin M S Y, Humeid M A, Qaroot F A, et al. Effect of exposure to light on the solanine content of two

- varieties of potato(*Solanum tuberosum*) popular in Jordan [J]. Food Chemistry, 2001, 73: 205-208.
- [8] Bushway R J, Bureau J L, Srickney M R. A new efficient method for extracting glycolkaloids from dehydrated potatoes[J]. J Agric Food Chem, 1985, 31: 45.
- [9] Coxon DT, Price KR, Jones PG. A simplified method for the determination of total glycoalkaloids in potato tubers[J]. Sci Food Agric, 1979, 30: 1043-1049.
- [10] Friedman M, Henika P R, Mackey B E. Feeding of potato, tomato and eggplant alkaloids affects food consumption and body and liver weights in mice[J]. Nutr, 1996, 126(4): 989-999.
- [11] 王守兰,朱 佳. 高效液相色谱法测定马铃薯中 α-茄 碱含量[J]. 食品科学, 1999, 20(6): 60-61.

责任编辑:王赛群 英文编辑:罗文翠

# 马铃薯中龙葵素的提取方法



作者: 张薇,熊兴耀,李霞, ZHANG Wei, XIONG Xing-yao, LI Xia

作者单位: 张薇, 李霞, ZHANG Wei, LI Xia (湖南农业大学, 理学院, 湖南, 长沙, 410128), 熊兴耀, XIONG Xing-yao (湖南农

业大学,园艺园林学院,湖南,长沙,410128)

刊名: 湖南农业大学学报(自然科学版) ISTIC PKU

英文刊名: JOURNAL OF HUNAN AGRICULTURAL UNIVERSITY (NATURAL SCIENCES)

年,卷(期): 2006,32(6) 被引用次数: 6次

#### 参考文献(11条)

1. Coxon D T; Price K R; Jones P G A simplified method for the determination of total glycoalkaloids in potato tubers 1979

2. Bushway R J; Bureau J L; Srickney M R A new efftcient method for extracting glycolkaloids from dehydrated potatoes 1985

3. <u>Haddadin M S Y; Humeid M A; Qaroot F A</u> <u>Effect of exposure to light on the solanine content of two varieties of</u>

potato(Solanum tuberosum) popular in Jordan[外文期刊] 2001(2)

- 4. 段光明; 宗会 不同溶剂系统对马铃薯糖苷生物碱的提取效果 1993 (05)
- 5. 李春禄 光照与温度对马铃薯绿化及龙葵素含量的影响 1994(02)
- 6. 杨显; 王学工 马铃薯生物碱的高效液相色谱分折 1995(03)
- 7. 王守兰;朱佳 高效液相色谱法测定马铃薯中台-茄碱含量 1999(06)
- 8. Friedman M; Henika P R; Mackey B E Feeding of potato, tomato and eggplant alkaloids affects food consumption and body and liver weights in mice[外文期刊] 1996(04)
- 9. 段光明;刘加;李霞 马铃薯糖苷生物碱的生物学作用及开发利用[期刊论文] 资源开发与市场 1995(02)
- 10. 段光明; 冯彩萍 马铃薯糖苷生物碱 1992(06)
- 11. 熊兴耀;刘明月;何长征 马铃薯生产实用技术 2006

#### 本文读者也读过(10条)

- 1. 张薇. 熊兴耀 马铃薯龙葵素提取方法的比较[会议论文]-2006
- 2. <u>张薇. 文雄. 潘双银. 熊兴耀. ZHANG Wei. WEN Xiong. PAN Shuang-yin. XIONG Xing-yao</u> 微波辅助提取马铃薯龙葵素[期刊论文]-园艺学报2008, 35(9)
- 3. <u>吴耘红. 江成英. 王拓一. Wu Yunhong. Jiang Chengying. Wang Tuoyi</u> 储藏条件对马铃薯渣中龙葵素含量影响的研究[期刊论文]-农产品加工•学刊2008(7)
- 4. 刘春华. 李春丽. 尹桂豪 马铃薯及其制品中龙葵素的研究进展[期刊论文]-安徽农业科学2010, 38(7)
- 5. 巩江. 倪士峰. 邱莉惠. 吴一飞. 仝瑛. 骆蓉芳. 赵桂仿 龙葵素的药理•毒理及药用研究[期刊论文]-安徽农业科学2009, 37(9)
- 6. <u>霍权恭.</u> 范璐. HUO Quan-gong. FAN Lu 储藏条件对马铃薯品质的影响[期刊论文]-河南工业大学学报(自然科学版) 2005, 26(6)
- 7. 张磊娜 马铃薯的妙用[期刊论文]-全科护理2008,6(7)
- 8. 郑秋锋 饲料中龙葵素的测定方法和阈量研究[学位论文]2003
- 9. 任志远 一起马铃薯龙葵素引起的食物中毒[期刊论文]-疾病监测2008,23(5)
- 10. 江成英. <u>吴耘红. 王拓一. Jiang Chengying. Wu Yunhong. Wang Tuoyi</u> 固态发酵马铃薯渣生产饲料过程中龙葵素含量变化的研究[期刊论文]-粮食与饲料工业2010(12)

## 引证文献(9条)

- 1. 钱天寿. 康孟利. 凌建刚. 胡远党 洋芋安全贮藏的研究进展[期刊论文] -农产品加工 创新版 2011(11)
- 2. 钱天寿. 康孟利. 凌建刚. 胡远党 洋芋安全贮藏的研究进展[期刊论文] •农产品加工 创新版 2011(11)
- 3. 张舵 马铃薯中龙葵素提取方法的研究[期刊论文]-科技信息 2011(32)
- 4. 刘春华. 李春丽. 尹桂豪 马铃薯及其制品中龙葵素的研究进展[期刊论文] 专徽农业科学 2010(7)
- 5. 江成英. 吴耘红. 王拓一 固态发酵马铃薯渣生产饲料过程中龙葵素含量变化的研究[期刊论文]-粮食与饲料工业 2010(12)
- 6. 不同生物制剂对青贮马铃薯茎叶品质的影响[期刊论文]-安徽农业科学 2009(27)
- 7. 巩江. 倪士峰. 邱莉惠. 吴一飞. 仝瑛. 骆蓉芳. 赵桂仿 龙葵素的药理•毒理及药用研究[期刊论文]-安徽农业科学 2009(9)
- 8. 张薇. 文雄. 潘双银. 熊兴耀 微波辅助提取马铃薯龙葵素[期刊论文] •园艺学报 2008(9)
- 9. 吴耘红. 江成英. 王拓一 储藏条件对马铃薯渣中龙葵素含量影响的研究[期刊论文] 农产品加工・学刊 2008(7)

本文链接: <a href="http://d.g.wanfangdata.com.cn/Periodical\_hunannydx200606025.aspx">http://d.g.wanfangdata.com.cn/Periodical\_hunannydx200606025.aspx</a>