高效液相色谱法测定油茶肉质果、肉质叶的维生素 C

凌。刘 主, 朱 必 凤

(韶关学院 英东生物工程学院, 广东 韶关 512005)

摘 要·用高效液相色谱法测定油 茶肉 质果、肉 质叶维生素 C 的 含量。采用 YWG - C18 (10μm, 4.6 mm × 250mm i.d.)色 谱柱, 以 0.02 M 醋酸钠缓冲液—甲醇为流动相, 在 254 nm 波长 下检测。回收率为:94.8%~101.2%。相对标准偏差小于 2%。

关键词: 维生素 C; 高效液相色谱; 油茶肉质果: 油茶肉质叶 中图分类号: S 565.9 文献标识码: A 文章编号: 1001-0009(2007)11-0218-02

随着生活水平和环保意识的提高 人们要求果蔬既 符合绿色食品的标准、又具有独特的风味和对人体有良 好的保健功能。于是,野生果蔬成为待开发的重要资 源。并形成一股"野生食品热",在国内外成为研究的热 点。目前国内野生水果、蔬菜研究逐渐由一般性资源介 绍到特定种类的深入研究,一些地区把发展当地的野生 水果、蔬菜作为农业产业结构调整的重要产业,并取得 了成功。

油茶肉质果和肉质叶是在每年清明节前后,油茶树 的树梢长出的一种与油茶果不同的空心肉质果与实心 肉质叶, 二者皆可直接食用, 味道酸甜可口。据研究表 明、油茶肉质果、肉质叶是由一类担子菌亚门、层菌纲、 外担菌目、外担菌科、外担菌属(Exobasidium Woron)的 外担菌(Exobasidium Vexans Massee)侵染油茶(Camellia Olei fera Abel)后膨大引起的¹¹。此类资源目前尚未 有开发利用的报道, 经研究发现油茶肉质果、叶具有很 高的保健价值²。为进一步开发该资源 现以油茶肉质 果和肉质叶为材料,测定其维生素 C 的含量。

1 试验部分

1.1 仪器和试剂

Avgilent 1100 型高效液相色谱仪,色谱柱:YWG- $C18, 10 \mu_{m}, 4.6 \text{ mm} \times 250 \text{ mm};$ 甲醇为色谱纯, 其它所用 试剂除指明外均为分析纯。

1.2 样品处理

样品处理:将样品洗净,放置于组织匀浆机中匀浆, 然后用布氏漏斗过滤,用2%偏磷酸溶液定容,分析前用 $0.45 \,\mu_{\rm m}$ 滤膜过滤。维生素 C 标准溶液的制备: 准确称 取维生素 C 标准品 50 mg 于小烧杯中, 用 2% 偏磷酸溶

第一作者简介: 彭凌(1975-), 男, 讲师, 硕士, 研究方向为生物化学 与分子生物学。

基金项目: 广东省自然科学基金资助项目(06026957)。

收稿日期: 2007-07-27

液溶解,转移至50mL 棕色容量瓶中,定容至刻度,得到 维生素 C含量为 1 mg/mL 的标准溶液。

1.3 色谱条件

使用 Avgilent 1100 型高效液相色谱仪,色谱柱. YWG — C18, 10 μ m, 4. 6 mm × 250 mm。 流 动 相 A:0.02 M 醋酸钠缓中液(含0.3%三乙胺, pH6.0); 流动 相 B: 甲醇。采用线性梯度洗脱, 流动相 A、B 从进样时 的 A+B=90+10 线性变化为 20 min 时的 A+B=50+ 50;然后,流动相变为纯甲醇,至 30 min 时,再还原为 A+B=90+10, 流速 1 mL/min。 检测波长为 254 nm。 柱温:室温。

2 结果与分析

2.1 回收率和精密度试验

在实际样品测定的基础上添加维生素 C 标准品, 每 个添加水平平行测定 5次,进行回收率和精密度试验 结果见表 1。

表 1 回收率和精密度试验结果(n=5)

维生素	加入量/ mg	测得量/ mg	回收率/ %	RSD/ %
油茶肉质叶	0.500	0.497	99.4	1.76
油茶肉质果	0.500	0.474	94.8	1.56
油茶叶	0.500	0.506	101.2	0. 98

2.2 样品维生素 C 测定

将处理好的样品试液在选定的色谱条件下,进行5 次平行测定,各样品中维生素 C 含量的结果见表 2。由 表 2 可知油茶肉质叶、肉质果维生素 C 含量很高, 因此 可考虑开发利用油茶肉质叶、肉质果做为摄取维生素 C 的来源之一。

表 2 油茶肉质叶、肉质果维生素 C 含量

表 2 油茶肉质叶、肉质	果维生素 C 含量	$mg/\ 100g$
样品	维生素 C	
油茶肉质叶	66.90	
油茶肉质果	41.70	
油茶叶	13. 10	

参考文献

裘维蕃. 菌物学大全[M]. 北京: 科学出版社, 1998: 25-26.

北方园艺 2007(11): 219 ·研究简报

青海东部农业区甘蓝夜蛾的发生及防治技术

贾永强

(化降县农业技术推广中心, 青海 化降 810900)

中图分类号·S $435.315^{+}.9$ 文献标识码·B 文章编号·1001-0009(2007)11-0219-01

甘蓝夜蛾又名夜盗虫, 属鳞翅目, 夜蛾科, 在青海省 东部农业区发生较为普遍 此虫食性杂,除为害甘蓝、油 菜等十字花科作物和茄科作物外,还可为害菠菜甚至杂 草、幼嫩的树皮等。近几年来,随着东部农业区蔬菜产 业的发展壮大,种植的蔬菜品种日趋增多,蔬菜病虫害 的发生及危害逐年加重,特别是甘蓝夜蛾在东部农业区 大面积发生, 甘蓝球茎被蛀害, 商品率降低, 部分地块甚 至绝收。其主要原因是菜农对该虫的发生规律及防治 方法了解不深,导致防治方法不当,防效较低;其次是随 着农产品质量安全工作的逐渐规范,农药选用不当,导 致防效欠佳。为了全面有效的防治甘蓝夜蛾,对该虫在 青海东部农业区的发生规律及为害进行了调查。

为害特点

此中以幼虫群集在甘蓝叶片背面, 干夜间取食为 害 2 龄时取食植物叶肉, 残留表皮: 3 龄后进入暴食阶 段,将叶片吃成洞孔:4龄以后分散为害,白天潜伏在叶 子背面、作物根际或土壤中,晚间出来取食,有成群迁移 的特点。幼虫可钻入叶球,并在蛀食部位排泄大量粪便 引起叶球腐烂,使甘蓝球茎失去食用及商品价值。

2 形态特征

成虫:成虫体长 20mm, 翅展约 45 mm, 体灰褐色, 翅 上有绒毛,前翅有一肾状物,里面为灰白色,边缘呈黑

作者简介: 贾永强(1973-), 男, 本科, 助理农艺师职称, 从事农业技 术推广工作。E-mail: qhhlwaj2007@163. com。

收稿日期: 2007-07-03

色,基部有3个白色小圆圈,基部边缘有1排黑点,后翅 外缘有1个小黑斑。卵:半球形,接近1mm,卵上有3条 棱,中间凹陷成槽,呈灰白色,孵化前成为黑色。幼虫. 初孵化的幼虫呈黑色,2龄以后成为绿色,体长8~ 9 mm, 3 龄以后体长达 12~13 mm, 呈黑绿色, 4 龄以后 成为黑色, 虫体达 20 mm, 5 龄以后体长达 26 mm。

3 生活习性

1 a 发生数代, 地区不一样, 代数也不一样, 东部农业 区从南到北逐渐减少,最多达4代。一般发生2代,成虫 于 5 月下旬开始羽化 昼伏夜出, 吸食植物上的花蜜、露 水,然后交配产卵,卵一般产在叶子茂密、植株高大的作物 叶子表面,一个成虫产卵常达 150 粒,最高达 500 粒。

4 防治措施

农业防治: 秋季甘蓝收获后进行深翻, 以便深埋越 冬的蛹,被深埋的蛹第2年不能羽化出土,从而降低虫 口密度。用糖醋液诱杀成虫:将糖、醋、酒、水按10:1: 1:8兑成夜蛾喜食的糖醋液并加5000倍液敌百虫以诱 杀成虫。化学防治: 在幼虫易发或常发地块进行检查 争取在3龄以前喷药防治。可用2.5%敌杀死乳油1500 倍液, 80% 敌敌畏乳油 50 g 兑水 30 kg 或 40% 乐果乳油 50g 兑水25kg 喷雾均有效。通过近几年的防治效果调 查表明, 在幼虫 3 龄以前用 80% 敌敌畏乳油 15 mL 与 10%高萧氯氢菊酯 40 mL 兑水进行喷雾, 防效最佳。当 幼虫迁移时,采取开沟封锁防治法,在田块与田块之间 挖一"凹"形沟,沟内撒施60%林丹粉或毒土,集中消灭。 集中掩埋。

朱必凤, 彭凌, 罗莉菲. 油茶肉质果和肉质叶提取液的保健功效[]].

食品与生物技术学报,2007,26(1):4649.

Analysis of Vitamin C in Fleshy Fruit and Fleshy Leaf of Camellia Oleifera Abel by High Performance Liquid Chromatography

PENG Ling, LIU Zhu, ZHU Bi-feng

(Yingdong College of Biotechnology, Shaoguan University, Shaoguan, Guangdong 512005 China)

Abstract: Vitamin C in fleshy fruit and fleshy leaf of Camellia Olei fera Abel was determined by high performance liquid chromatography (HPLC) with YWG-C18 ($10 \, \mu$ m, 4.6 mm \times 250 mm i.d.) colum, a mixture of 0.02 M sodium acetate and methanol as mobile phase and UV detection at 254 nm. The recover rate was 94.8 % ~ 101.2 %, RSD was below 2%. Key words: Vitamin C; High performance liquid chromatography (HPLC); Fleshy fruit of Camellia Oleifera Abel (FF); Fleshy leaf of Camellia Olei fera Abel (FL)