灵芝多糖提取及性质分析

静,韩宏义,常乃涛,白 郑 (丹东农科院,辽宁 凤城 118100)

摘 要: 从赤灵芝子实体原粉中分离提纯得到 2 种均 一多糖 GLP1-1 和 GLP2-2, 并应用 HPLC、SephadexG-100 凝胶层析、IR、UV 等方法对分离得到的 2 种 多糖进行纯 度鉴别、组分测定 及结构分析。结果表明. 多糖GLPI-1 是由木糖、D-半乳糖、D-葡萄糖、鼠李糖组成, UV 光谱和IR 光谱显示 GLP1-1 和GLP2-2 均有 多糖的特征吸收, 并且具有 β-吡喃 多糖糖基的特征吸收峰; 推断 GLP1-1和GLP2-2为β-吡喃杂多糖。

关键词: 赤灵芝: 活性多糖: 构效关系: 纯化: 凝胶层析 中图分类号·S 567.3⁺1 文献标识码·B 文章编号·1001-0009(2011)06-0043-03

赤灵芝(Ganoderma lucidum)属担子菌纲(Basidiomvcetes)多孔菌科(Polyparaceae)灵芝属(Ganoderma)的 一种药、食两用高等真菌门,别名红芝、木灵芝。研究证 明,灵芝含有多糖、氨基酸、蛋白质、多肽、甾类、萜类、有 机酸挥发油、油脂、生物碱、链烷烃以及多种酶和无机离 子等。其中灵芝多糖是灵芝中最有效的成分之一,与灵 芝的多种药理活性有关,因此也特别受到医药科技工作 者的重视,研究报导也最多。试验采用水提、乙醇分级 沉淀的方法得到了2个粗多糖级分,进一步用 DEAE-纤 维素和凝胶渗透色谱反复层析,得到了2种均一多糖 GLP1-1、GLP2-2,并通过多种化学方法及光谱方法对各 纯化多糖的化学结构及糖链构象进行了初步鉴定。

1 材料与方法

1.1 试验材料

赤灵芝,购于沈阳于宏区灵芝栽培基地。

1.2 试验方法

1.2.1 灵芝子实体多糖的分离纯化 灵芝子实体粉的 脱脂: 称取灵芝子实体粉 200 g, 加入氯仿:甲醇(体积比 2:1)混和液 600 mL, 置于 45 [℃]恒温水浴, 冷凝回流 6 h。 如此回流脱脂 3 次,滤出溶剂,滤渣置烘箱中 40 ℃烘干。 灵芝子实体粉的脱低聚糖: 将经过脱脂的灵芝子实体 粉, 按料液比 1 · 3 加入 80% 乙醇 600 mL, 85 [℃]回流 6 h, 滤出溶剂, 如此重复 3 次, 将滤渣烘干保存, 作为以下多 糖提取试验的原料。灵芝粗多糖的提取: 将所得滤渣中 加入蒸馏水 1 000 mL, 95 ~ 100 ℃提取 6 h, 过滤出溶液, 浸提 4~5次, 合并滤液, 然后用旋转蒸发仪, 于 40℃将 其浓缩至 500 mL, 5 000 r/min 离心 20 min, 收集沉淀, 沉 淀再依次用无水乙醇和乙醚离心洗涤, 最后加沉淀置于 真空干燥器抽真空干燥。

- 1.2.2 总糖的测定 采用苯酚-硫酸法^{2]}。
- 1.2.3 粗多糖的脱蛋白 采用 Sevage 法脱蛋白。
- 1.2.4 分级沉淀 在粗多糖溶液中边搅拌边滴加冷无 水乙醇。至体积比为1:3,即乙醇的终浓度为66%,置 4 °C冰箱中沉淀过夜, 5 000 r/min 离心 20 min, 分别收集 沉淀和上清液,然后将沉淀冷冻干燥的66%级份 (GLP1), 在上清液中加入冷无水乙醇至 1:3(乙醇终浓 度为 75%)得到 75%级份(GLP2)。
- 1.2.5 离子交换柱层析提纯 装柱:将样品装上处理好 的 DEAE-纤维素层析柱中,以双蒸馏水为洗脱,分布收 集,洗脱速度为 24 mL/h。 苯酚-硫酸法检测。
- 1.2.6 分离型凝胶柱层析提纯 将样品装上处理好的 葡聚糖凝胶 SephadexG-100 层析, 用双蒸馏水洗脱, 用部 分收集器收集,每管/4min(约2~3 mL/管),收集约1~ 30 管。用苯酚硫酸去测各管多糖含量,合并洗脱峰各管 洗脱液, 旋转蒸发浓缩后, 冷冻干燥精制多糖粉末 GLP1-1。GLP2 按上述步骤纯化得到 GLP2-2。
- 1.2.7 灵芝多糖的单糖组成及其百分比测定 高效液 相法: Sugar-pakTM (4.6×250 mm) 氨基柱: 对照样: D-葡萄糖、D-半乳糖、木糖、D-果糖、核糖、鼠李糖、D-甘露 糖;动相: 乙腈:水= 75:15(V:V); 流速: 1.0 mL/min; 进样量: 20 L.
- 1.2.8 紫外扫描 将粗灵芝多糖经 DEA E-纤维素纯化 所得到的纯品用双蒸馏水溶解后,用紫外光谱仪在 190~400 nm 的波长下进行紫外扫描,测定其最大吸 收峰。
- 溴化钾压片法,分别取少量 1.2.9 红外光谱测定[3] 经 SephadexG-100 纯化后所得的精多糖, 分别置于玛瑙

第一作者简介: 郑静(1976), 女, 辽宁丹东人, 硕士, 研究方向为生 物技术。 E-mail; fczj8824@163. com。

收稿日期: 2011-01-07

研钵中,再加入适量溴化甲粉末载体 研磨后放入压片模具中加压 400 kg,3 min 后取出样片放入仪器的样品槽中进行测试。

2 结果与分析

2.1 灵芝子实体多糖的分离纯化

离子交换柱层析及所得 GLP1、GLP2 的凝胶层 析 GLP66 经过离子交换柱层析, 用双蒸馏水进行洗 脱。洗脱速度为 60 mL/h, 收集器 收集, 每管 $4 \sim 5 \text{ mL}$, 共80管,洗脱液用苯酚-硫酸显色,选择波长495 nm 进 行比色分析。分离结果见图 1, 收集一主糖峰, 经浓缩、 真空干燥后的 GLP1 1.95 g, 得率为 39%。 GLP75 同样 经过上述过程 分离结果见图 2. 收集一主糖峰, 经浓缩、 真空干燥后的 GLP2 1.35 g, 得率为 27%。将经离子交 换层析分离得到的 2 个级分多糖 GLP1 和 GLP2 各 2 g, 配成 10 mg/mL 溶液, 取 10 mL 上样, 用双蒸馏水进行 洗脱, 洗脱流速为 0.5 mL/min, 收集器收集, 每管 3~4 mL 共 100 管, 苯酚-硫酸法于 495 nm 处比色。分离结 果见图 3~4。由图 3~4 可知,经 DEA E-纤维素柱层析、 SephadexG-100 凝胶柱层析 2 种不同性质的层析柱分离 后、GLP1、GLP2 分别得到单一对称窄峰 GLP1-1、GLP2-2. 可以说明该多糖为单一的多糖组分。经真空干燥称 得质量分别为 1.6、1.45 g, 得率分别为 80%、72.5%。

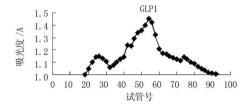


图 1 DEAE 纤维素柱层析分离结果

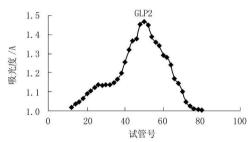


图 2 DEAE 纤维素柱层析

2.1.2 灵芝多糖单糖组成及百分比测定 66%乙醇沉淀多糖 GLP1-1 的单糖组成测定: 66%乙醇浓度沉淀多糖 经 DEA E-纤维素柱层析、Sephadex G-100 葡聚糖凝胶柱,收集含糖量高的部分,蒸干,称取多糖 5 mg,溶于 20 mL 蒸馏水中,取 1 mol/L H_2SO_4 2 mL 溶解样品,封管、100 $^{\text{C}}$ 水解 10 h,冷却, $BaCO_3$ 中和、离心,上清液备用。 HPLC 法分析单糖组成,结果如图 5。 由表 1 可知,7 种单糖木糖、D-半乳糖、核糖、果糖、D-葡萄糖、甘露糖、鼠李糖在糖柱中的保留时间分别为 6.967.5.158.6.048、

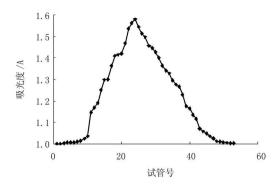


图3 GLP1 凝胶柱层析结果

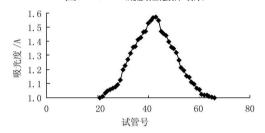


图 4 GLP2 凝胶柱层析结果

7 982、9 .190、8 498、5 663 min 结合图 5 分析结果可知该多糖由木糖、D-半乳糖、D-葡萄糖、鼠李糖组成,其中D-葡萄糖的含量最高约为40.26%,鼠李糖次之为22.03%、半乳糖为18.45%,木糖为12.23%,说明该多糖不是葡聚糖而是杂多糖。

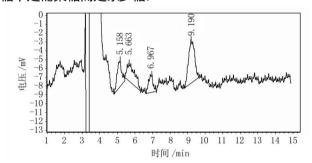


图 5 GLP1-1 浓硫酸水解产物的液相色谱图

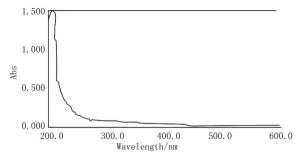
表 1 高效液相色谱法单糖组成分析结果

单糖	保留时间/min	峰高	峰面积	含量/ %
半乳糖	5. 158	3 044. 735	54 241.26	18.4466
鼠李糖	5.663	2 074. 804	64 771.21	22.0277
木糖	6.967	2 043. 657	35 966.41	12.2316
D-葡萄糖	9. 190	5 001. 189	118 380.50	40.2594

注: % 为质量百分数。

2.1.3 紫外光谱扫描 将灵芝多糖 GLP1-1 和 GLP2-2 用双蒸馏水溶解后,用岛津紫外分光光度计在 190~600 nm 的波长下进行紫外扫描,进行紫外光扫描,结果见图 6~7。从图 6~7 可看出 2 种不同级份的多糖成分 GLP1-1 和 GLP2-2 在 195 nm 附近有多糖的特征吸收峰,而在 260 nm 和 280 nm 附近无核酸和蛋白质的吸收峰。

2.1.4 不同级份精多糖的红外光谱鉴定 取精多糖



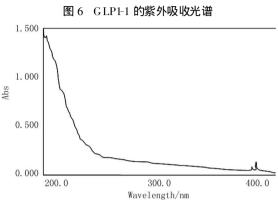
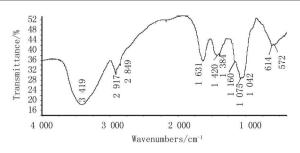


图 7 GLP2-2 的紫外吸收光谱

GLP1-1、GLP2-2 各 1 mg 与 KBr 压片,以 KBr 为参照 物,用红外光谱仪进行分析,红外光谱分析结果见图 8~ 9。从图 8~9 可看出, 2 种不同的乙醇浓度分级沉淀的 多糖, 其红外吸收光谱均为典型的多糖吸收谱线, 即在 1 400~1 200 cm⁻¹是 C-H 变角振动, 2 930 cm⁻¹ 为 C-H 伸缩振动区, $3~400~{
m cm}^{-1}$ 出现吸收宽峰,这是 O-H 伸缩 振动, 1 200~1 030 cm⁻¹ 处有吸收峰, 这是 C-O 伸缩振 动。另外 1 110 cm⁻¹附近有吸收峰。表明该多糖的单糖 为六元杂环, $1.640 \sim 1.600 \text{ cm}^{-1}$ 是乙酰氨基的特征峰。

结论与讨论

试验从灵芝子实体原粉中,分离提纯得到2种均一 多糖 GLP1-1 和 GLP2-2。66%、75% 乙醇浓度 沉淀精多 糖的红外光谱在 1 075 cm⁻¹ 处有吸收, 1 075 cm⁻¹ 为β-



GLP1-1 的红外光谱 55 50 45 Transmittance/% 40 35 30 917 25 20 15 10 3 000 2 000 1 000 4 000 Wavenumbers/cm⁻¹

图9 GLP2-2 的红外光谱

吡喃多糖糖基的特征吸收峰,可推断这2种多糖为β-吡 喃多糖。说明灵芝子实体多糖以β-糖苷键相连接,单糖 以六元杂环形式存在, 含有乙酰氨基基团。

试验通过完全酸水解、紫外光谱以及红外光谱得到 了一些初步信息。还可以通过甲基化反应、核磁共振、 质谱等方法得出和更详细的结构信息, 同时还应进一步 验证其药理活性及多糖分子在体内生理活性的机理、探 讨多糖的结构GLP1-1与GLP2-2活性的关系,为新药的 筛选和开发做指导。

参考文献

- 黄芳,蒙义文.活性多糖的研究进展[]].天然产物研究与开发.1999. 11(5); 90-98.
- 李刚. 发酵灵芝菌粉和灵芝子实体中灵芝多糖含量比较[1]. 中国食 用菌 1999 19(1):35-36
- 梁宗岩、张冀伸. 斜顶菌水溶性多糖化酶的钩效研究[]] . 生物化学 杂志, 1985(1): 114-117.

Purification and Characterization Analysis of Polysaccharide from Ganoderma lucidum

ZHENG Jing, HAN Hong-yi, CHANG Nai-tao, BAI Peng (Dandong Academy of Agricultural Sciences Fengcheng, Liaoning 118109)

Abstract: The polysaccharides of GLP1-1 and GLP2-2 were extracted and purification from fruitbody Ganoderma lucidum by DEAE-celluase column and gel chromatography. The purity was identified by gel chromatography. It was the sole polysaccharide component. GLP1-1 and GLP2-2 were analyzed by acid hydrolysis and HPLC and structures were studied by infrared spectrum and Ultra-Violet spectrophotometry. The results showed that polysaccharide existed as β-furan sugar and contained no protein and nucleic acid. GLP1-1 was composed of D-galactose, D-xylose, D-glucose, D-rhamnose. **Key words:** Ganoderma lucidum; active polysaccharide; structure-activity relationship; purification; gel chromatography